

pizza epasta

ITALIANA

n°11

dicembre

2021

www.pizzaepastaitaliana.it

anno XXXII



La pizza è un'arte.

Con le nostre **GF** tutti possono godersela.



Tulip GF

Realizzata secondo i più alti standard professionali, dedicata a chi crede che la pizza sia un'arte.
Questa è la vera eccellenza italiana.

Realized following the highest professional standards, for those who believe pizza is a fine art.
This is real Italian excellence.

Designed by: Itamar Harari.

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

22-26 GENNAIO 2022

22-26 January 2022

VIENI A TROVARCI
Come visit

PAD. B7
STAND 105

PIZZA NEWS



**AVEVO
PROBLEMI
DI IMPASTO!!!**



KEEP CALM

**CI SIAMO! LA NUOVA IMPASTATRICE F2
SARÁ DISPONIBILE DA GENNAIO 2022**

**COMPATTA
VERSATILE
PROFESSIONALE**



EFFEDUE
IMPASTATRICI PROFESSIONALI
www.uffeduesrl.com

**PER INFO
CONTATTACI**

Effedue Srl • Via Dell'Artigianato, 10 36034 MALO (Loc. Molina) VI - Italy
Tel. 0445.637.584 - Fax 0445.637.592 - info@uffeduesrl.com



4

PIZZA E PASTA ITALIANA

DICEMBRE

2021

AZIENDE

Afinox	p. 89
Brimi	p. 43
Caseificio Moro	p. 33
Cerutti Inox	p. 2
Conserve Italia	p. 75
Cuppone	p. 47
Di Marco Corrado Srl	p. 29
Dr Zanolli	p. 91
Effedue	p. 3
Farmfrites	p. 99
Food in Sud - Fiera Marsiglia	p. 10
Forni Pavesi Rimini	p. 49
Gi Metal	p. 41
Gam International	p. 27
Goglio spa	p. 79
Greci	p. 59
Gruppo Cellino	p. 103
Industria Alimentare Tanagrina	p. 11
Italforni	p. 17, 115
Las Vegas Pizza Expo	p. 114
Latteria Montanari	p. 85
Macinazione Lendinara	p. 73
Millberg	p. 23
Molecola	p. 15
Molini Lario	p. 55
Molini Valente	p. 95
Molino Agugiaro e Figna	p. 21
Molino Colombo	p. 51
Molino Dallagiovanna	p. 116
Molino Magri	p. 63
Molino Naldoni	p. 35
Molino Pasini	p. 7
MTP Forni	p. 9
Newplast	p. 113
Oem	p. 81
Refrattari Reggello - Forni Valoriani	p. 69
Sanfelici	p. 97
Sigep - leg Expo	p. 16
Sitta	p. 13

Sommario



6

EDITORIALE**Buone Feste**

di Giampiero Rorato

8

PRIMA PAGINA

a cura della redazione

12-14

PIZZA NEWS

a cura della redazione

18

**La sacralità del pane
e le tradizioni italiane**

di Giampiero Rorato



24

SPECIALE DOLCI E LIEVITATI

**Sal de Riso,
Amalfi**

a cura della redazione

30

**Claudio Gatti,
Pasticceria Tabiano**

di David Mandolin

38

**Ciro Poppella,
pasticceria Poppella
a Napoli**

di C. O.

44

SPECIALE DOLCI E LIEVITATI

Il cioccolato

di Caterina Vianello

48

SPECIALE DOLCI E LIEVITATI

**Il gelato...
che fa bene**

di Marisa Cammarano

52

SPECIALE DOLCI E LIEVITATI

**Il panettone
Slow**

di Antonio Puzzi

56 Giovanni Marabese ed il Tone a Milano

di David Mandolin

60 Marino Tanfoglio, Panifici Tanfoglio

di D.M.

66 LE SPEZIE Scopriamo il Macis

di Giampiero Rorato



SPECIALE DOLCI E LIEVITATI

70 Fabrizio Fiorentini, Acqua e Farina a Rieti

di C.O.

76 Corrado Menchetti, Menchetti dal 1948

a cura della redazione

82 Stefano Canosci, Pizzeria Chicco a Colle Val D'Elsa

di C.O.



SPECIALE DOLCI E LIEVITATI

86 Manuel Baraldo, Pizzeria 7 Teste a Selvazzano Dentro, Padova

a cura della redazione

90 Il pizzolo dell'Etna

a cura della redazione

92 Il prodotto al centro dell'esperienza

di Domenico Maria Jacobone



LA BIRRA

96 Le birre umbre

di Alfonso Del Forno



100 Prosecco, Prosek.

Una diatriba
da chiudere in fretta

di Giampiero Rorato

104 Termini comuni esteri riferiti al mondo del vino

di Virgilio Pronzati

107 Scuola Italiana Pizzaioli

108 Campionato Mondiale della Pizza

110 Un sorso di distillato

di Giampiero Rorato

112 Contratto di lavoro a tempo determinato

dell'Avv. Manuela Viscardi

LE AZIENDE INFORMANO

Molino Naldoni _____ p. 36-37

Molini Valente _____ p. 67

— Editoriale —

Buone feste

Giampiero Rorato

Desidero inviare a tutti voi, cari lettori, un augurio dal profondo del mio cuore. Fa pochi giorni ci sarà la festa religiosa del Santo Natale, un evento celebrato, anche se in date diverse, da tutti i cristiani del mondo (cattolici, ortodossi, copti, anglicani, protestanti delle varie famiglie, ecc.), perché ricorda la nascita del Bambino di Betlemme, Gesù, che quasi due miliardi e mezzo di persone considerano il Figlio di Dio.

Data importante il 25 dicembre, solennità del Santo Natale, celebrato in varie forme in tutto il mondo, anche

in chi non ha religione (il 9% della popolazione mondiale), anche in Cina, anche in Giappone perché è una festa molto sentita ed invita a riunire le famiglie spesso disperse per motivi di lavoro o di studio e a riscoprire il valore enorme. Quindi, oltre che religiosa, il Natale è festa anche della famiglia e ritrovarla, capire quanto sia importante per ciascuno, è fonte di gioia, perché la famiglia è sicurezza, aiuto e, soprattutto, un legame d'amore che perdura nel tempo e spesso cresce con la lontananza.

Il mio augurio a tutti voi, cari lettori, è che il Santo Natale porti a ciascuno serenità di

cuore e riscoperta degli affetti, per dare un senso alla vita che non è, non deve essere solo lavoro. Certo, il lavoro dà dignità perché col lavoro ciascuno ha una sicurezza di vita, cose che faticano ad avere quelli che, pur potendo lavorare, vivono a spese dello Stato.

Non è certo il caso dei professionisti dell'arte bianca, panettieri, pizzaioli e pasticceri in primis, perché questi operatori lavorano anche al di là degli orari e sono dei benemeriti, indispensabili nella vita di tutti.

A voi, cari amici e alle vostre famiglie, assieme alla proprietà di questa rivista, ai giornalisti

e a quanti operano perché arrivi nelle vostre case o nei vostri laboratori ogni mese, auguro che le feste di fine anno – Natale, San Silvestro, Capodanni, Epifania – pur costringendo quasi tutti a lavorare di più, portino serenità nei vostri cuori, rinsaldino gli affetti famigliari e vi aiutano a vedere il mondo con gli occhi del Bambino di Betlemme, che augurando pace agli uomini di buona volontà, ci ricorda che siamo tutti fratelli e che il lavoro, la solidarietà e la legalità sono i valori che alimentano la nostra bella civiltà.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXXI - n.11 dicembre 2021
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE RESPONSABILE

Giampiero Rorato

SEGRETARIA DI REDAZIONE

Caterina Orlandi

PUBBLICITÀ

David Mandolin, Caterina Orlandi

RESPONSABILE PROGETTO

David Mandolin

REDAZIONE

Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagrab lab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagrab lab

IN COPERTINA

illustrazione di Valentina Bongiovanni

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, David Mandolin,
Gianandrea Rorato, Caterina Vianello,
Caterina Orlandi, Alfonso Del Forno,
Luciano Cescon.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today,
U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q.
Russia, P.M.Q. Cina.

Questa testata è associata a

USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:

ITALIA Pizza e Pasta Italiana;
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



LA LINEA SOFFIO RADDOPPIA

TIPO 0 E TIPO 1 PER MEDIA E LUNGA LIEVITAZIONE
PER UNA PIZZA CROCCANTE DAL BORDO ALTO ED ALVEOLATO

a cura della redazione

prima pagina

Brimi festeggia tre medaglie d'oro per il vero gusto altoatesino



Ogni due anni Hopfgarten in Tirolo è teatro dell'“International Käsiade”, che premia le migliori specialità casearie nazionali ed estere. Con un anno di ritardo a causa della pandemia gli esperti di caseificazione e della cultura casearia internazionali si sono potuti finalmente ritrovare per questa importante occasione. Il formaggio viene giudicato da una giuria internazionale di esperti che pone particolare attenzione al gusto, all'aspetto e alla consistenza dei prodotti.

Il Centro Latte Bressanone ha saputo entusiasmare la giuria nell'edizione di quest'anno con tre specialità di mozzarella, ricevendo la medaglia d'oro per il miglior prodotto in tre categorie. Brimi ha infatti convinto gli esperti con la Mozzarella Classica 125 g, le Mozzarelline Latte Fieno 135 g e i Bocconcini 200 g in vaschetta.

L'Amministratore Delegato Martin Mair di Brimi sottolinea:

“Siamo estremamente lieti di essere riusciti a vincere la medaglia d'oro con tutti e tre i prodotti che abbiamo presentato quest'anno. Questo è un incentivo per noi a continuare a dare il massimo valore alla qualità, sostenendo l'agricoltura e l'economia del posto. Vorremmo ringraziare i nostri collaboratori, solo con il loro prezioso e instancabile impegno e con la loro passione per i prodotti di alta qualità abbiamo potuto ottenere queste tre medaglie d'oro”.



Sage presenta Smart Oven™ Pizzaiolo



Sage, azienda leader nella produzione di elettrodomestici da cucina innovativi, annuncia il lancio di the Smart Oven™ Pizzaiolo, il primo forno per pizza da piano cucina in grado di raggiungere i 400 °C che consente di cuocere una pizza napoletana in soli 2 minuti. Gli innovativi elementi riscaldanti sono abbinati a deflettori in ceramica per garantire una cottura uniforme, mentre la tradizionale pietra per pizza crea una base perfetta. Lo sportello è isolato termicamente per garantire la massima sicurezza e le diverse impostazioni offerte da the Smart Oven™ Pizzaiolo consentono di mantenere un controllo ottimale pur mantenendo un approccio domestico.

Dopo quattro anni di ricerca e sviluppo e con il contributo dei più famosi pizzaioli del mondo, i progettisti di Sage sono riusciti a creare un forno in grado di offrire la potenza di un forno tradizionale, ma in versione domestica e con un design compatto. Per non parlare del tempo di pre-riscaldamento che passa da diverse ore a soli 20 minuti. Queste incredibili caratteristiche sono possibili grazie all'uso creativo del sistema Element IQ® brevettato che viene utilizzato per l'intera gamma di forni del brand.

Il sistema Element IQ® di Sage utilizza algoritmi intelligenti per indirizzare l'energia dove e quando è necessaria, creando e mantenendo condizioni ideali per la cottura. In questo modo è possibile ottenere una crosta cotta al punto giusto e, allo stesso tempo, una cottura uniforme dei condimenti, il tutto senza dover girare la pizza durante la cottura.

MTP Forni
PERFECT HEALTHY BAKING

MTP Forni si presenta come protagonista di pizzeria, panetteria e pasticceria grazie alla sua cottura sana e perfetta

TECNO A.S.R.L.

Sede Legale

Via del Lavoro 4 - Loc. Canavaccio, 61029 - Urbino (PU) Italy

Sede Operativa

Via dell'Industria 23 - Loc. Canavaccio, 61029 - Urbino (PU) Italy

T. +39 0722 042005 | F. +39 0722

354049

info@mtpforni.it



Dal cuore del Montefeltro, tra boschi e verdi colline che incorniciano gli scorci delle tante città d'arte della zona, nasce MTP Forni, frutto dell'esperienza e del know-how del Gruppo Tecno A, attivo da più di 20 anni nel settore della tecnologia e della produzione di attrezzatura professionale per la ristorazione.

Il Gruppo ha deciso di omaggiare la passione per il bello e la radicata cultura artigiana del territorio creando il brand MTP Forni, acronimo di Montefeltro Produzione Forni.

La filosofia del brand rispecchia la ricerca della perfezione che si respira in questi luoghi e, l'esperienza di Tecno A, ha permesso a MTP di realizzare forni altamente strutturati e tecnologicamente all'avanguardia, realizzati con materiali di prima qualità testati e certificati.

I forni della gamma MTP sono attrezzature professionali di eccellenza, tecnologicamente avanzate, modulabili e smart, con la capacità di connettersi alla rete del proprio locale secondo le più moderne direttive di Industria 4.0.

Si rivolgono al mondo della pizzeria, della panificazione e della pasticceria, offrendo numerose configurazioni adatte a soddisfare ogni esigenza in termini di metodologia di cottura e di capacità produttiva. In linea con la vision aziendale, hanno come obiettivo la cottura sana e perfetta, che porta alla realizzazione per il cliente di un prodotto finito di qualità superiore, riuscendo a contraddistinguere con forza lo stile dello chef e garantendone la ripetibilità nel tempo.

Inoltre, grazie allo scrupoloso utilizzo di materiali e alle tecnologie avanzate, i forni MTP perseguono risparmio energetico e sostenibilità ambientale, rispondendo alle reali necessità degli operatori e degli utenti finali.

Infine, MTP ha voluto donare ai propri forni una presenza importante, con design moderno e sofisticato che li rende i protagonisti del locale.

Personalizzabili nella funzionalità e nell'estetica, riescono a diventare parte integrante dell'arredamento del negozio o del laboratorio in cui dovranno operare.





food in sud

Food service & hospitality
trade show

23-25 GENNAIO 2022
MARSEILLE CHANOT
FRANCIA

**Campionato Mondiale della
Pizza 2022: la selezione fa
tappa a Marsiglia!**



SELECTIONS
MARSEILLE

**La tua tessera d'ingresso gratuita
sul foodinsud.com
con il codice **IT22****



foodinsud.com #FoodinSud



*Per fare un'ottima pizza
ci vuole un'ottima mozzarella*

**Formaggi freschi a pasta filata e
mozzarella di bufala in vari formati.**

Una vasta gamma di prodotti per
ristoranti e pizzerie.

- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Specialità casearie: Burrata, Stracciatella
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



*Scarica il
catalogo prodotti*



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
+39 0975398100 / +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com

a cura della redazione

Mulino Padano: potenziato lo Shop online per la clientela professionale.

Fedeale alla vocazione di "consulente di farina", la storica industria molitoria rodigina ha deciso di potenziare il proprio Shop: è ora online una sezione dedicata esclusivamente ai professionisti. A spiegare il perché dell'operazione è l'Amministratore Valerio Cavallari: «Siamo da sempre sensibili al tema dell'innovazione tecnologica: il nostro stabilimento produttivo è dotato di soluzioni all'avanguardia, per garantire la massima flessibilità produttiva, il più totale rispetto della sicurezza alimentare e la piena tracciabilità della filiera. Il nostro investimento risponde alla logica di venire incontro alle esigenze dei clienti professionali e dei distributori, in termini di flessibilità, velocità d'acquisto e sicurezza». Le linee di prodotto rimangono quelle classiche, dalle specifiche per la panificazione a quelle ideali per la pizzeria, passando per la pasticceria e per la pasta fresca. Completano l'offerta le linee speciali Scelte di Campo e GranEssere. Scelte di Campo indica farine a filiera certificata secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008, ricavate da grani teneri nazionali al 100%, coltivati e raccolti nel raggio di 50 km dall'azienda. Ottenuti con il metodo StabilEasy - Natural Steam Stabilization, i prodotti GranEssere includono ingredienti evoluti e farine dalle caratteristiche organolettiche superiori, dalla prolungata shelf life e dall'alta valenza nutrizionale. Mulino Padano offre al b2b anche confezioni da 500 g (esclusivamente per i prodotti GranEssere) e sacchi da 1 e 5 kg. «Nel caso delle referenze di piccolo formato - continua Cavallari - siamo i primi a proporre un pack innovativo e sostenibile: è 100% carta FSC, per un'ottimale traspirazione, e per di più, a differenza degli imballi tradizionali, è sigillato, a garanzia della sicurezza alimentare e a tutela delle caratteristiche organolettiche del prodotto. La sigillatura è ottenuta con una termosaldatura all'avanguardia, perché plastic free a base acqua, realizzata in esclusiva da Mulino Padano dopo una lunga fase di ricerca e sviluppo. Infine, grazie al QR Code disponibile sul pack il cliente può ricevere informazioni dettagliate sulle caratteristiche del prodotto scelto».

store.mulinopadano.it



Cucinare è un atto d'amore: Pastificio Di Martino e Barbie insieme per nutrire di valori le generazioni del futuro.

Nella Giornata Mondiale della Pasta a Tutto food di Milano (22-26 ottobre scorsi) è stata svelata una collaborazione speciale fra due classici contemporanei: Pastificio Di Martino e Barbie, insieme per valorizzare il tempo in famiglia e promuovere il diritto al gioco e al cibo per tutti, tramite un video in collaborazione con la chef stellata Cristina Bowerman, che vede tre piccoli apprendisti chef impegnati nella preparazione di un buonissimo piatto di pasta Di Martino, con un tocco Barbie Surprise. Nel video vediamo tre piccoli "apprendisti chef" alle prese con la preparazione di un delizioso piatto all'interno di un vero ristorante, ma per tutti i fan di Barbie e appassionati di cucina il gioco si potrà ripetere infinite volte grazie al play set del Ristorante di Barbie con cui i piccoli "chef to be" potranno divertirsi a gestire e condurre un vero ristorante. Il playset presenta 7 aree di gioco differenti e più di 40 accessori: i bambini hanno così la possibilità di arredare e sistemare il Ristorante di Barbie come più piace a loro, diventando per un giorno dei veri ristoratori in erba. Per promuovere lo spirito della collaborazione e dimostrare l'impegno dei due brand a promuovere un futuro inclusivo e sostenibile per tutti, una parte del ricavato andrà a sostegno di Food for Soul, l'associazione internazionale no profit fondata da Massimo Bottura e Lara Gilmore, la cui missione è dedicata a consentire azioni socialmente responsabili che migliorino la salute del nostro pianeta e il benessere delle persone. Sugli scaffali una selezione di Pasta Di Martino si tinge di rosa e le iconiche scatole di latta, ormai tratto distintivo del pastificio di Gragnano, si vestono di colori accesi per raccontare un progetto ricco di valori. I nuovi cofanetti in latta contengono tutto l'occorrente per divertirsi a casa in famiglia cucinando a quattro mani con Barbie: un'ampia selezione di formati di pasta di Gragnano IGP Di Martino abbinata a Barbie Pasta Chef, a colorati grembiuli di Barbie per adulti e bambini e a un ricettario di Barbie che porta in casa i valori della sostenibilità, della lotta allo spreco alimentare alla prevenzione dell'obesità infantile attraverso un'alimentazione sana ed equilibrata grazie alla collaborazione con il Dipartimento di Medicina Sperimentale dell'Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli.



barbie.pastadimartino.it



— Cercasi Distributore —



Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Mantenimento ad alto
rendimento e durata

SITTAS

*Benessere
Eco Innovativo*

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com

a cura della redazione

“Pizza Bit in un Kit”, la Special box per creare a casa propria una pizza da Maestro

È stata presentata in anteprima assoluta in occasione di “Pizza Bit Battle” - l'evento con gli Chef Persegani e Mainardi che si è tenuto a Gustincanto - la Special Box di Molino Dallagiovanna “Pizza Bit in un kit”, che permette di realizzare a casa propria la pizza con le farine utilizzate dai migliori professionisti dell'Arte Bianca.

“Pizza Bit in un Kit”, in vendita sull'e-shop di Molino Dallagiovanna, è ideale come regalo di Natale per i tanti appassionati di pizza, che vogliono cimentarsi a casa propria nella preparazione del piatto più amato al mondo.

Il kit è composto da una Pizza Box (ideale per riporre l'impasto della pizza, a massa unica o già porzionato in palline, per la lievitazione o in frigorifero o in forno) e le cinque farine professionali sviluppate da Molino Dallagiovanna da utilizzare in purezza o da miscelare tra loro:

Far Pizza - laNapoletana, Uniqua Verde - Farina di Tritordeum®, Uniqua Rossa - Integrale a tutto corpo, Far Pizza - Verde: perfetta per ogni tipologia di impasto, Semola Rimacinata di Grano Duro: da usare in purezza o da miscelare con altre tipologie di farine per donare croccantezza a pizze e focacce. Ad arricchire ulteriormente il kit, Il Ricettario “Pizza Bit in un Kit”, sviluppato dai tecnici di Molino Dallagiovanna con tante ricette inedite e spunti per realizzare a casa propria pizze e focacce da veri Maestri. “Pizza Bit Battle” e “Pizza Bit in un Kit” nascono nell'ambito di Pizza Bit Competition, la gara per pizzaioli professionisti che il Molino ha in programma nel 2022 per individuare il proprio Pizza Ambassador del 2023.



OperaPrima, la stendipizza che replica il lavoro di un pizzaiolo

Ecor International S.p.A. alla 42° edizione di Host Milano ha presentato OperaPrima, la stendipizza automatica capace di ricreare con semplicità e velocità la tipica buona pizza italiana.

Il sistema di OperaPrima è semplice quanto ingegnoso: il panetto viene steso con estrema sensibilità, evitando così di stressarlo e di danneggiare la maglia glutinica, per ottenere una perfetta base per la pizza. OperaPrima può essere utilizzata per ogni tipo di ricetta e con qualsiasi tipo di impasto; con pochi tocchi sul display touchscreen si regolano le caratteristiche come il diametro e le dimensioni del bordo e il risultato è una pizza sorprendente. Non rimane che condirla, cuocerla e il cliente avrà la pizza esattamente come l'ha chiesta. OperaPrima è frutto di un meticoloso lavoro di ricerca e sviluppo di Ecor International: “Siamo orgogliosi dei riscontri che abbiamo ottenuto - afferma Sergio Lucietto, fondatore e presidente di Ecor International. Crediamo di aver raggiunto il nostro obiettivo: proporre una soluzione innovativa e di facile utilizzo per i titolari di ristoranti, pizzerie e imprenditori del settore, che faticano nella ricerca di manodopera specializzata. Perché OperaPrima fa questo: replica il lavoro di un pizzaiolo esperto, garantendo la stessa qualità e un prodotto artigianale.”



È ORA DI SCEGLIERE ITALIANO

L'UNICA IN
ACQUA
MINERALE
NATURALE



MOLECOLA
AUTENTICA COLA ITALIANA

THE ITALIAN
WAY TO LIVE
DOLCE

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

22 - 26 GENNAIO 2022
FIERA DI RIMINI

43° Salone Internazionale della Gelateria,
Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè.



sigep.it

ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON



CARUSO®

IL FORNO PER LA MIGLIOR COTTURA
DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA



Design: Lorenzo Remedi



SORRENTO STONE
Piano di cottura
in biscotto di
Sorrento certificato.



IPERGRES® SHELF
Mensola ergonomica
ad alta resistenza in
Monolite Ipergres®.



REFRACTORY STRONGER
Camera di cottura in
refrattario e pannelli
in acciaio antirottura.



HYPER P-HEATING
Regolazione digitale
separata potenza
cielo e piano cottura.

Caruso® è il primo **forno elettrico** che offre le medesime performance del tradizionale forno a legna, con una **temperatura massima di 530°C**. I migliori materiali e componenti garantiscono solidità e resistenza alle alte temperature, **massime prestazioni con consumi minimi**. Cuocere la pizza napoletana non è mai stato così semplice.



Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it


ITALFORNI

La sacralità del pane e le tradizioni italiane

*Pane, dolci, pizze, farine:
argomenti sempre molto attuali
nel vasto mondo dei professionisti
dell'arte bianca*

di Giampiero Rorato



*Non è una novità perché
fin dai tempi più antichi
il pane è stato
considerato
un cibo sacro, del quale
non si potevano gettare
neppure le briciole.*

Perché il pane è garanzia di vita e dove non c'è, per carestia o guerre o malattie del frumento, c'è la fame, la denutrizione e, spesso, la morte. Nei tempi antichi si affermava che il pane bastava come cibo, non serviva altro e la Bibbia riporta numerosi esempi, tanto che al demonio che lo tentava Gesù rispose: *“Non di pane soltanto vivrà l'uomo, [com'era allora abitudine dei popoli nomadi] ma di ogni parola che proviene dalla bocca di Dio”*

Matteo 4,4



Il pane poi è prezioso, risultato di una storia che affonda le radici in millenni molto lontani, quando ancora il frumento – non l'attuale, risultato di numerose selezioni e incroci – cresceva spontaneo in mezzo all'erba, assieme al miglio, all'orzo, all'avena. In qualche parte del Vicino Oriente, nel cuore della Mezzaluna fertile (quel territorio che ha come centro l'Armenia e la Georgia e scende ad ovest attraverso la Turchia, la Siria e Israele fino all'Egitto e ad est, fino alla Mesopotamia, l'attuale Iraq) un bel giorno degli uomini hanno scoperto il valore alimentare dei chicchi contenuti nelle spighe dei cereali e hanno cominciato ad utilizzarli. E quei cereali, in particolare il frumento, a noi sono arrivati dall'Oriente,

forse mille anni prima di Cristo, al tempo delle grandi migrazioni (un fenomeno sempre esistito e continuerà ad esistere). Ed è arrivato quando nel Nordest della nostra penisola arrivarono i Paleooveneti e, qualche secolo dopo, quando in Sicilia e nel Sud dell'Italia arrivarono i coloni greci, trasformando l'Italia meridionale nella bellissima Magna Grecia, i cui monumenti – templi, teatri, sepolcreti – incantano ancora oggi i tanti visitatori. Il pane, in Occidente, lo abbiamo da allora, col frumento che, prima di essere coltivato da noi, veniva acquistato in Egitto, dove il pane non mancava quasi mai (si veda l'episodio biblico di Giuseppe, il figlio di Giacobbe, divenuto viceré d'Egit-

to (Genesi, 42-46). E molto probabilmente le più antiche varietà di frumento oggi coltivate in Italia, soprattutto al Sud – Biancolilla, Khorasan, Monococco, Perciasacchi, Timilia, ecc. – derivano in modo diretto da tipologie arrivate dall'Egitto, anche se la loro origine può essere più in là, come il Khorasan, originario del Nordest dell'Iran. Non desidero raccontare la storia, ma sottolineare il fatto che il frumento ci è arrivato dall'Oriente e soprattutto i Greci e i Romani, grazie alla capacità di selezionare le varietà e addirittura le spighe migliori, favorendo incroci spontanei fra di loro, ci hanno consentito di avere in Italia fin da allora delle ottime produzioni di frumento.

Il pane e i dolci

Già gli antichi Greci arrivati nel Sud Italia nell'VIII-VII secolo a.C. e poi i Romani, a cominciare, dal III-II sec. a. C. oltre al pane facevano dei dolci, abbastanza semplici, soprattutto quale dono offerto agli dei in pubbliche cerimonie religiose. Alcuni di quei dolci si sono poi trasferiti nel mondo cristiano sopravvivendo fino ai nostri giorni, come il Pangiallo e il Panpepato laziali, il Panforte senese e altri.

Sarebbe interessante approfondire la storia dei dolci perché ogni regione ha i propri e la Sicilia eccelle, grazie agli Arabi che hanno disseminato l'isola di dolci ancor oggi presenti, legati soprattutto dal Medioevo cristiano alle feste dei santi o ad altre ricorrenze famigliari e civili.

Le feste di Natale sono uno dei momenti magici per la presenza di dolci molto antichi nelle regioni italiane, anche se ultimamente due dolci in particolare hanno preso il sopravvento, il Pandoro e il Panettone, il primo nato a Verona sul finire dell'800, il secondo, come lo conosciamo oggi, nato a Milano nella prima metà del secolo scorso, nella pasticceria di Angelo Motta.

Non voglio dimenticare gli altri dolci che caratterizzano e arricchiscono lo straordinario patrimonio dolciario italiano ed ecco allora fra i principali, lo Zelten in Trentino Alto Adige, la Pinza in Veneto, la Gubana in Friuli, il Presnitz nella Venezia Giulia, i Bossolà in Lombardia, il Bonet in Piemonte, il Pandolce in Liguria, il Panpepato in Emilia-Romagna, il Panforte in Toscana, il Torciglione in Umbria, il Bostregno nelle Marche, il Pangiallo nel Lazio, il Parrozzo in Abruzzo, i Caragnoli nel Molise, gli Struffoli in Campania, le Cartellate in Puglia, i Calzoncelli in Basilicata, i Cannarituli in Calabria, i Nucatoli in Sicilia, le Sebadas in Sardegna.

Aggiungo che ogni regione ha più di un dolce natalizio, ne abbiamo citato uno solo per regione, anche per motivi di spazio, ma la ricchezza delle tradizioni locali è straordinaria e in questi ultimi tempi, grazie a tante scuole di cucina e a intelligenti pasticceri, c'è un ritorno ai dolci lasciati in eredità da una tradizione spesso millenaria e sarebbe un delitto perderli, perché perderemmo una parte non secondaria della nostra storia.

Le farine

La base di partenza per confezionare tutti i tipi di pane, e di dolci tipici di ogni regione – ogni regione ha i PAT (Prodotto Alimentare Tradizionale), gli IGP (Indicazione Geografica Protetta), DOP (Denominazione di Origine Protetta), DE-CO (Denominazione Comunale, ecc.), cioè pani ufficialmente riconosciuti dalle istituzioni regionali e nazionali – è la farina e già il variare delle farine differenzia le tipologie di pane, come della pasta, dei dolci, della pizza. E le farine in Italia sono molto diverse fra loro, essendo diversi i frumenti da cui derivano. La maggior parte della farina è quella prodotta dai grandi mulini che acquistano il grano sia in Italia che, soprattutto, all'estero, poiché il grano italiano è totalmente insufficiente al bisogno interno. Questa farina è comunque controllatissima sia sotto il profilo igienico-sanitario che sotto quello nutrizionale. È dunque una farina perfetta e di questo possiamo essere sicuri.



18.000 ALBERI PER FAR RESPIRARE LA NOSTRA TERRA



Agugiaro & Figna Molini abbraccia la sostenibilità, con un progetto concreto che punta a divenire un'eredità per le future generazioni.



**18.000 alberi
piantati**



**Collecchio
(Parma)**



**220.000 kg/anno
di CO₂**

Scopri di più su: ilboscodelmolino.it



LA PASSIONE PER LA PIZZA

Un brand Agugiaro & Figna Molini

Poi ci sono le farine di numerosi mulini che attingono esclusivamente a grano italiano, cioè prodotto da seme italiano che può essere antico – e abbiamo prima citato alcuni grani antichi – o storico (con questo termine si intendono i frumenti realizzati per incrocio da Nazareno Strampelli nella prima metà del secolo scorso), infine ci sono i frumenti italiani di ultima generazione realizzati da specifici centri di ricerca attivi in Italia.

C'è dunque una bella varietà di farine, a loro volta divise in base al tipo di macinazione e si va dalla farina 00 (la più raffinata e meno nutriente), alla farina 2 (semintegrale), poi c'è la farina integrale (contiene il chicco in tutte le sue parti, è la più nutriente e solitamente il grano è macinato a pietra).



Panettieri, pastai, pizzaioli

Ho desiderato compiere questa veloce carrellata partendo dal pane, passando per i dolci delle prossime feste di Natale, per giungere infine alle farine per ribadire un concetto ormai ben conosciuto. Chi lavora in questo settore – conosciuto come arte bianca – deve essere un professionista serio, preparato, di grande cultura non solo di settore e in Italia i professionisti dell'arte bianca, siano panettieri, pastai, pasticceri, pizzaioli, sono fra i più rinomati al mondo. Questo vanto, oltre a inorgoglierci, deve spronarci a fare sempre meglio, vale a dire: non smettere mai di studiare, affrontare i problemi con serietà, meglio se con l'aiuto delle apposite scuole o di professionisti ben affermati o di riviste e libri specializzati.

Importante è non stancarsi di cercare le materie prime migliori, a cominciare dalle farine, le più adatte al proprio lavoro, senza dimenticare gli altri ingredienti e ciò vale soprattutto per pasticceri (latte, panna, cacao, frutta fresca o candita, ecc.) e pizzaioli (mozzarella, pomodoro, funghi, ortaggi, ecc.) e farine di assoluta qualità devono unire prodotti di altrettanto assoluta qualità. Ed è così che non solo si onora la professione, ci si distingue sul mercato e si continua ad alimentare una bella tradizione, trasmettendo alle future generazioni quei saperi culturali e manuali indispensabili per poter continuare a tener alto nel mondo l'arte bianca dei professionisti italiani.

SPITFIRE®

BORN TO BURN



CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA

Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **SPITFIRE New Generation**, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.

SPITFIRE New Generation è un prodotto **GREEN**, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE

UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

SILVER
SPITFIRE
NEW GENERATION

GOLD
SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
next

I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna

SPITFIRE New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Prodotto certificato CE - DVGW - ETL - UL - CSA - AGA



SPITFIRE New Generation **Silver & Gold**
sono impianti certificati in tutto il mondo

MILLBERG

MILLBERG S.r.l.

Via Fiume, 21

24050 Zanica (BG) Italy

Tel. +39 035 525065 • +39 3927630233



Seguici su



www.spitfire.it - www.youtube.com/bruciatorospitfire

SPITFIRE sono prodotti da: **MILLBERG**

Sal De Riso, Amalfi

Salvatore De Riso inizia la sua carriera professionale frequentando l'istituto alberghiero di stato a Salerno e lavorando al contempo come cuoco negli alberghi più prestigiosi della costiera amalfitana. La sua passione è però la pasticceria, a cui si dedica senza più cambiare fino dal 1989. La sua storia è costellata dal connubio tra studio continuo – con la frequentazione nelle fasi iniziali di corsi di specializzazione con grandi professionisti del settore – ed il mettersi in gioco continuamente, con freschezza e positività.



Nel 1994 entra a far parte - all'epoca primo Maestro del Sud Italia - dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e negli anni realizza grandi imprese e vince numerose prestigiose competizioni e, nel contempo, sviluppa il suo laboratorio di Tramonti coniugando capacità imprenditoriali ed organizzative alla maestria artigianale che lo contraddistingue e che gli viene riconosciuta in tutto il mondo. Rimane legatissimo alla sua terra ed è su questo tema che sviluppiamo la nostra intervista.

A cura della redazione





Cosa significa da un punto di vista professionale e culturale il territorio in cui opera?

Il mio è un territorio di grande ricchezza, che si manifesta a tutti i livelli. Con una posizione geografica invidiabile e una struttura paesaggistica unica al mondo che consente, in pochi chilometri, di passare da borghi marini a villaggi di alta collina. Questo fa sì che anche la gamma delle referenze alimentari sia molto ampia: dall'eccellenza del limone IGP Sfusato amalfitano ai latticini di Tramonti, tutti prodotti che utilizzo nelle mie creazioni dolciarie. In realtà già mio padre, nel suo piccolo laboratorio di Minori, prediligeva i limoni locali nella preparazione delle granite e dei gelati al limone. Sulla scorta di queste memorie personali, quando ho iniziato a produrre i profiteroles al limone, all'inizio della mia carriera, è stato quasi automatico impiegare i limoni locali, ricchissimi di terpeni e profumatissimi.

C'è da dire anche che, in quanto località di mare, abbiamo avuto da sempre proficui scambi commerciali e culturali con il resto del mondo, per cui amiamo le ibridazioni anche in cucina e in pasticceria. E, a proposito di contaminazioni culturali, mi fa piacere evidenziare un prodotto molto particolare, di origine araba, che proponiamo da sempre nei nostri locali: la Melanzana al cioccolato, anche in versione monoporzione.

Come si riverberano queste influenze nelle sue creazioni?

Hanno un'influenza enorme; rappresentano la scintilla che dà loro vita. Come accennavo, uno dei primi prodotti che ho sposato è stato il limone di Amalfi. Poi, informandomi e sperimentando, ho conosciuto tantissimi prodotti secolari, di incomparabile qualità. Ricchezze naturali non solo della costiera amalfitana, ma di tutta la Campania. La nostra produzione dolciaria - mia e del mio team di collaboratori - con gli anni è diventata anche l'occasione per promuovere le specificità agroalimentari locali e le loro eccellenze produttive. Ed ecco quindi le noci di Sorrento, le nocciole di Giffoni Valle Piana, i fichi del Cilento, le mele annurche del Sannio, le pere pennate di Tramonti. Ma il mio sguardo, seppure particolarmente attento alle eccellenze del mio territorio - a cui ho dato tanto e da cui ho ricevuto tantissimo - spazia fino alle produzioni di tutto il territorio italiano. Non dobbiamo dimenticare che siamo solo un piccolo pezzettino di un puzzle molto vasto, e che è l'armonia dell'insieme a decretare la bellezza del quadro.

me-
lan-
za-
na al
cioc-
co-
lato



3 cioc- colati



Quali sono i criteri dirimenti nella selezione delle materie prime e dei fornitori con i quali collaborate?

Nella scelta, guardo moltissimo alla qualità dei prodotti ma mi faccio guidare anche dal codice etico di chi coltiva e produce. Non potrei affidarmi a persone che eludono la legge, o che inquinano. Queste regole le dovremmo applicare sempre tutti. Solo così possiamo aspirare ad un mondo più equo. Noi contiamo su straordinari fornitori, fidati e che operano su territori certificati.

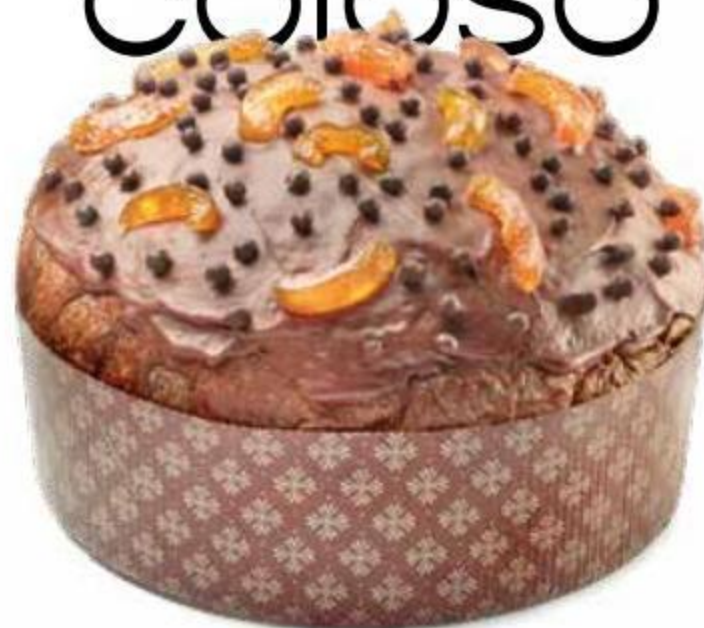
Ci racconta come nasce il panettone alla crema di limoncello?

Vorrei fare una premessa: devo molto ai maestri lieviti del Nord. Da loro, nel 1998, ho frequentato alcuni corsi di formazione e ho appreso le regole auree per la realizzazione di un perfetto panettone artigianale milanese. Poi, spinto dalla curiosità, che è una delle cifre essenziali del mio temperamento, ho iniziato a sperimentare una serie di variazioni sul tema. Così, subito dopo quello milanese, iniziai la produzione del Panettone di Amalfi, con crema di limone ovviamente. Successivamente, c'è stata una ulteriore evoluzione della ricetta ed è nato quello al limoncello che, nella classifica delle mie 16 specialità, risulta sempre uno dei più apprezzati.

Ci sono altri dolci dedicati particolarmente alle festività natalizie che vuole raccontarci?

Sì, personalmente coltivo un interesse particolare per il Pandoro che sta riscuotendo, di anno in anno, sempre più consensi. Tenzialmente ad ogni stagione inseriamo due nuovi panettoni e altrettanti li togliamo dalla produzione. Quest'anno proporremo il Cioccoloso, con cioccolato fondente al 70% e con le albicocche del Vesuvio candite alla vaniglia e un Panettone ai tre cioccolati, con gianduia, bianco e fondente. Un'altra chicca della nostra produzione, che mi piace ricordare, sono gli struffoli in barattolo. Un classico natalizio napoletano, per il quale riceviamo centinaia di richieste anche dall'estero.

Cioc- coloso



Struf- foli



Limon- cello

IMPASTA, TAGLIA, CUOCI, LAVA.

Il Tuo lavoro, la nostra tecnologia.



35[°]
1987
2022

GAM[®]
international

Macchine per la ristorazione professionale



Via dell'Orzo 15 – 17
47822 SANTARCANGELO DI ROMAGNA
(RN) - ITALY



MADE IN ITALY



tel. (+39) 0541 332343
info@gaminternational.it
www.gaminternational.it

Sua Maesta' il Milanese

primo impasto:

Lievito naturale	100 g
Farina 00 W 300/340 p/l 0,55	420 g
Zucchero	130 g
Burro	100 g
Acqua	135 g
Tuorli d'uovo	110 g

Inserire nell'impastatrice lo zucchero e l'acqua a 22°C, mescolando fino a formare uno sciroppo. Aggiungere la farina e iniziare a impastare per circa 3 minuti al massimo della velocità. Unire il lievito e dopo circa 8 minuti aggiungere i tuorli in due/tre tempi e a seguire il burro morbido. Lasciar lavorare la pasta fino a che risulti liscia ed omogenea, facendo attenzione che non diventi troppo lucida. Questo impasto non deve durare più di 20 minuti. Mettere la pasta a lievitare per 10-12 ore a 24-26°C e fino a che sia triplicato il suo volume. Dopo 12 ore procedere al secondo impasto.

secondo impasto:

Farina 00 W 300/340 p/l 0,55	110 g
Tuorli d'uovo	180 g
Zucchero vanigliato al velo	110 g
Burro morbido	130 g
Miele d'acacia	26 g
Sale	8,5 g
Acqua	75 g
Cubetti d'arancia	250 g
Cedro	150 g
Uvetta	350 g
Bacca di vaniglia	n. 1 bacca
Arance grattugiate	n. 1
Mandarino	n. 1

tempo di cottura:

Per panettoni da g 1100 (pasta cruda) cuocere ad una temperatura di 175°C per 50 minuti a valvola chiusa.

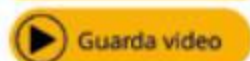
Inserire l'impasto lievitato nell'impastatrice, unire la farina, aggiungere la metà dell'acqua e impastare finché non diventa liscio. Aggiungere lo zucchero, i tuorli d'uovo in 2-3 volte, il burro morbido con i semi delle bacche di vaniglia, alternando con il miele. Quando l'impasto diventa liscio aggiungere l'acqua con il sale e lasciar lavorare fino a quando la pasta non diventi setosa. Incorporare il tutto: la frutta candita e la parte aromatica (vaniglia, bucce di mandarini e arance grattugiate). Tutta l'operazione deve essere eseguita in un'impastatrice e non deve durare più 35-40 minuti. Tagliare la pasta a pezzi da g. 1100. Arrotondare formando delle pagnotte. Lasciar riposare circa un'ora a 28°C, dopodiché ripetere la pirlatura della pasta formandola ben stretta e sistemarla nell'apposito pirottino. Lasciar lievitare il panettone per circa 6-7 ore fin quasi al bordo dello stampo. Tagliare con una lama con un taglio a croce e cuocere il panettone ad una temperatura di 175°C per circa 50 minuti, fino a che al cuore del prodotto non si raggiunga la temperatura di 95°C. Appena terminata la cottura capovolgere i panettoni e una volta freddi confezionarli in appositi sacchetti entro 12 ore.





SCOPRI QUI LE FARINE PER

L'ORIGINALE PINZA ROMANA



**INQUADRA IL
CODICE E SCOPRI
IL MONDO PINZA**

**WWW.PIZZASNELLA.IT
INFO@PIZZASNELLA.IT**

Claudio Batti

Pasticceria
Tabiano

di David Mandolin



Claudio Gatti non ha certo bisogno di presentazioni, né per i colleghi professionisti né per i gourmand e gli appassionati. Credo doveroso iniziare ripercorrendo brevemente alcune tappe della sua carriera professionale.

Inizia a lavorare da giovanissimo nel periodo estivo in una pasticceria e si appassiona, tanto che dopo aver conseguito il titolo di perito meccanico nel 1973 entra nel laboratorio di Roberto Scalenghe e vuol conoscere a fondo i segreti della lievitazione e passa anni applicandosi allo studio di questa disciplina insieme al maestro e mentore Achille Zoia. Numerosi sono i corsi, soprattutto nella scuola di CastAlimenti, con cui affina la sua tecnica: "Sono un vero e proprio autodidatta, ci dice, e pertanto ho voluto apprendere le basi della pasticceria dai maestri e dai professionisti del settore, ma gli ingredienti fondamentali per lo studio del lievito madre si apprendono solo con la curiosità e la continua voglia di apprendere".

Nel 1988 apre la Pasticceria Tabiano a Tabiano Terme, assieme alla sua famiglia e ad alcuni collaboratori.

A dargli grande visibilità e successo è la sua Focaccia, prodotto di punta della pasticceria, che si rinnova di anno in anno con nuovi ingredienti come il farro candito al posto dei normali canditi, con l'olio evo al posto del burro fino ad arrivare all'ultima realizzazione: la focaccia vegana. Si tratta di un dolce a pasta lievitata con lievito madre per un processo di 36 ore, simile al panettone, ma con una percentuale inferiore di grassi pari al 16 ed è un dolce disponibile tutto l'anno. Gatti, da serio pasticcere - e per fortuna ce ne sono altri di simili in tutta Italia - privilegia le materie prime biologiche, è nemico degli additivi e conservanti nonché puntiglioso selezionatore dei migliori ingredienti. Essendo legato profondamente al territorio parmense, ha riscoperto i grani antichi che in quel territorio erano coltivati già da tempo e con la loro farina ha realizzato l'impasto per la sua focaccia con lo scopo di far riscoprire a quanti la consumano la ricchezza di un territorio molto generoso a livello enogastronomico tanto da essere stato denominato "Food Valley".



Qual è il principio ispiratore del suo lavoro?

"La passione che mi accompagna da tanti anni e mi spinge a fare sempre più ricerca. Il mio lavoro non è mai statico ma in continuo cambiamento. Mi piace pensare di essere come uno scienziato che continua a innovarsi e rinnovarsi, a sperimentare e trovare nuovi prodotti."

Cosa significa da un punto di vista professionale e culturale il territorio in cui opera?

"La contaminazione del mio territorio è stata fondamentale, tanto che ho dedicato tutte le mie creazioni al territorio nel quale opero. Mi sento molto legato e a sua volta il territorio stesso mi ha supportato. Con i dolci della via Francigena sono andato a scavare nella tradizione e negli antichi ricettari medioevali, con la focaccia ai grani antichi ho fatto ricerca con i grani della Food Valley, mantenendo un prodotto legato al 100% al territorio. Anche la nuova focaccia dei templari è assolutamente in linea con la mia filosofia."

Quali sono i criteri di riferimento nella selezione delle materie prime e dei fornitori con i quali collaborate?

"Tre, irrinunciabili: naturale, biologico, di alta qualità."

È cambiato il suo lavoro nell'ultimo anno e mezzo dopo tutto quanto è successo?

"Il mio lavoro è sempre in evoluzione perché cambiano le materie prime, la tecnologia, ma in particolare io sono sempre in evoluzione perché faccio molta ricerca e innovazione di prodotto, spingendomi sempre più verso un aspetto salutistico e naturale vero, se mi posso permettere e non solo dichiarato. E le sollecitazioni da parte della clientela vanno anch'esse in questa direzione."

Vuole raccontare ai nostri lettori come nasce la Focaccia per la quale siete famosi e che caratteristiche di lavorazione ha?

“La focaccia è un lievitato che rispetta le caratteristiche della lunga lievitazione ma rispetto al panettone ha molti meno grassi e quindi non rispetta il disciplinare, ma è stata fatta una scelta di campo, puntando a valorizzare l'aspetto salutistico e per questo abbiamo deciso di non fregiarci del termine panettone. La mia elezione a Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e le vendite mi danno ragione di aver fatto una scelta corretta”.

Ci avviciniamo alle festività, che lievitati natalizi proponete?

“Oltre alle tradizionali come la focaccia che sono prenotate con larghissimo anticipo, c'è la Focaccia dei Templari. All'interno la farcitura è realizzata con il “caffè dei poveri”, la cicoria, bevanda

prediletta dai templari nelle serate conviviali e il Centerbe, digestivo dei monaci dell'abbazia di Chiaravalle della Colomba di Alseno (Piacenza), una focaccia dai sapori medioevali. Ho dedicato questa focaccia al mio territorio, quella della Food Valley e della via Francigena - racconta il pasticcere di Tabiano Terme, in provincia di Parma - L'ho pensato per dedicarla all'antica chiesa di S. Leonardo di Limoges, passaggio d'obbligo per le schiere di pellegrini che si recavano a Roma percorrendo la Via Francigena con un piccolo ospedale per i malati e pellegrini, che si dice fosse anche sede dell'ordine templare, a pochi chilometri dalla mia pasticceria. Per realizzarla ho preso spunto da antichi ricettari che ho trovato in loco, risalenti al XI secolo”.





latteria e caseificio

L'innovazione è la nostra tradizione



Latteria e Caseificio Morò
Via Postumia, 28/1
31045 Motta di Livenza Treviso

Tel. 0422 768734
info@caseificiomoro.com

www.caseificiomoro.com



RafCycle®



focaccia o colomba agli zuccheri naturali

INGREDIENTI

PRIMO IMPASTO

- 1700 acqua
- 400 g farina
- 130 g lievito naturale (madre)
- 150 g zucchero integrali naturali bio, potete scegliere tra 10 tipologie: miele, sciroppo di acero, sciroppo di agave, zucchero di cocco, zucchero muscovado, zucchero di canna, melassa, malto di riso, malto di orzo, cristalli d'uva
- 100 g tuorli
- 160 g acqua
- 150 g burro

SECONDO IMPASTO

- 1000 farina
- 1250 di zuccheri naturali integrali bio
- 1000 tuorlo
- 400 acqua
- 100 g farina
- 12,5 g zucchero naturale integrale bio
- 150 g burro
- 100 g tuorli
- 50 g miele
- 2 bacche vaniglia
- Canditi (arancio, cedro, uvetta, ma è importante con canditi con zuccheri naturali bio e integrali)

PROCEDIMENTO

PRIMO IMPASTO

Impastare farina, acqua, zucchero, tuorli e lievito. Aggiungere il burro e lavorare fino ad ottenere un impasto asciutto ma non troppo snervato (in planetaria se la avete ma anche a mano). Mettere a lievitare per 12 ore circa a più, fino a triplicare il volume iniziale.

SECONDO IMPASTO

Mettere la pasta, la farina e lavorare per 5 minuti circa, aggiungere lo zucchero e lasciare riposare, poi in sequenza il sale, il burro e mettere le uova facendo attenzione a non aggiungerle tutte insieme ma rispettando il naturale assorbimento del liquido. Quando la pasta è pronta ed ha assorbito tutti gli ingredienti, aggiungere i canditi a piacere.

Lasciare riposare la pasta per 15/20 minuti, fare le pezzature e lasciare riposare ancora 15/20 minuti, poi formarle.

A questo punto potete scegliere il pirottino di carta o il contenitore che preferite per poi cuocere in forno a 180 gradi per circa 55 minuti (su una focaccia da 750 g aumentare o diminuire il tempo di cottura in base al peso dell'impasto scelto).





**DIETRO UN GRANDE LIEVITATO
C'È SEMPRE UNA GRANDE FARINA.**



VIENNA è la farina studiata da Molino Naldoni per le lavorazioni artigianali di panettoni, pandori e colombe.
100% naturale, senza enzimi e agenti chimici.



Garbino è la nuova farina Bio a Km 0 di Farinaria



Molino Naldoni
Via Pana 156, Faenza (RA)
naldoni@molinsonaldoni.it

Esiste solo un molino in Italia cento per cento bio dedicato: è Farinaria di Molino Naldoni a Marzeno di Brisighella. Là, tra i dolci e silenziosi colli romagnoli vicino a Faenza si trova questo molino speciale dove si macinano solo grani italiani, a chilometro zero, tutti esclusivamente biologici e certificati. La Romagna è una terra energica e generosa, baciata dal sole e cullata dal vento, il luogo ideale dove far prosperare i propri sogni come quello della famiglia Naldoni, mastri mugnai da sempre, che ha voluto riconvertire lo storico impianto di Marzeno alla produzione esclusiva di farine biologiche firmate Farinaria. Così, l'antico sapere trasferito nel tempo di padre in figlio in oltre tre secoli, si è arricchito di innovazione e tecnologia creando un connubio perfetto con la tradizione. Il molino di Marzeno è la rappresentazione di questo percorso, la sua riconversione è



un esempio di come il passato possa essere funzionale al presente, sapendo di poter creare qualcosa di buono, sano e garantito, anche per un futuro più sostenibile. Ecco perché la scelta del biologico: mentre riduce l'impatto ambientale, migliora la resa del raccolto e consente di ottenere un prodotto finito organoletticamente superiore. **Le farine Molino Naldoni sono tutte lavorate in purezza senza l'utilizzo di enzimi e agenti chimici**, con la massima naturalità garantita anche dalla macinatura a pietra, un'antica tecnica che può essere richiesta e che le rende ricche di principi nutritivi e con un aroma ancora più intenso. Farine ottime che rendono gli impasti malleabili e donano carattere alle preparazioni come Garbino, la nuova farina biologica, di grano tenero tipo "1" proveniente da grani 100% italiani a chilometro zero che va ad arricchire la gamma di prodotti a marchio Farinaria.





LA CARTA D'IDENTITÀ

Garbino è una farina con preziose caratteristiche nutrizionali, una formula perfetta fra una farina integrale e una farina tipo "0" con un gusto ricco ma bilanciato, sempre e rigorosamente 100% bio. Contiene una piccola parte delle frazioni corticali del grano fra cui crusca e germe di grano. Si presenta ricca di fibre, sali minerali e oligoelementi che arricchiscono il valore nutrizionale del panificato. È una farina di tipo "1", da cui si ottengono impasti facili da lavorare con un'ottima lievitazione e una versatilità molto interessante che consente ampia libertà per creare prodotti fragranti, salutari e davvero gustosi. Con Garbino, le lavorazioni hanno un aspetto rustico e un colore ambrato insieme ad un profumo e un sapore intensi.

Garbino ha ispirato la ricetta dedicata al Natale del Maestro d'Arte Bianca Mauro Alboni

Ciambella Natalizia alla Ricotta

IMPASTO:

- Ricotta **kg. 1,5**
- Strutto/Burro **gr. 50**
- Zucchero **kg. 1,500**
- Buccia di limone grattugiata **n°2**
- Tuorli **n°15**
- Farina Biologica di grano tenero tipo "1" Garbino di Farinaria (Molino Naldoni) **kg. 1,5**
- Baking (lievito) **gr. 60**
- Albumi a neve **n° 15**

PROCEDIMENTO:

- Disporre la farina a fontana con al suo esterno il Baking (lievito), porre al centro lo zucchero, il burro, la ricotta e la buccia di limone ed amalgamare unendo i tuorli.
- Incorporare man mano la farina.
- Nel frattempo montare a neve gli albumi e incorporarli a mano nell'impasto.
- Bisogna ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
- Riporlo su teglie foderate di carta da forno dopo aver dato la forma desiderata.
- Cospargere la superficie di palline di zucchero colorate e cuocere in forno a temperatura di 200° per circa 20/25 minuti.

Come decorazione mompariglia (palline di zucchero colorate) a piacere per ricordare le decorazioni dell'albero di Natale.

CIRO POPPELLA, Pasticceria Poppella a Napoli

di C.O.

“Ad iniziare l'attività di panificatori, nel rione Sanità di Napoli, furono i miei nonni nel lontano 1920. Dalla fusione dei loro vezzeggiativi: Papele (Raffaele Scognamillo) e Puppella (Giuseppina Evangelista) nacque il nome Poppella. Oggi tutti mi conoscono come Ciro Poppella e questa cosa mi riempie di orgoglio. L'inizio non fu facile, si trattava di anni duri, ma i loro prodotti erano apprezzati e richiesti. Nel 1960 la gestione passò nelle mani di mio padre, Salvatore, e accanto alla produzione del pane, iniziò quella dei taralli napoletani, quelli fatti con “nzogna e pepe” (sugna e pepe): fu un gran successo. Il passaggio dalla panificazione alla pasticceria lo si deve a me. Alla mia passione per quest'arte. Nel 2005 sono nati il laboratorio di pasticceria e il punto vendita alla Sanità, in via Arena, riscuotendo, da subito, un discreto successo in città.”



Ciro Poppella, noto pasticcere napoletano, si racconta a Pizza e

Pasta Italiana, e ci spiega quale sia stato il vero punto di svolta per la sua attività, che già si era contraddistinta per l'accuratezza e l'eccellenza delle sue creazioni.





fioc- chi di neve



“La notorietà del marchio Poppella, a livello nazionale, l'abbiamo raggiunta grazie al “Fiocco di Neve”. Era il 2015 e mi misi a studiare con il desiderio di realizzare un dolce che potesse essere buono, semplice e, al tempo stesso, economico. Dopo una serie di tentativi misi a punto una brioche soffice, dal cuore di crema bianca, dalla consistenza delicata a base di ricotta di pecora e latte fresco, completato da una pioggia di zucchero a velo. Il risultato è un dolce dal gusto leggero, che fa impazzire tutti i palati. Il successo del “fiocco” è stato enorme. Ora lo produciamo anche nelle varianti pistacchio e al cioccolato. Nel 2016, abbiamo inaugurato un secondo punto vendita in via Santa Brigida, nel cuore turistico di Napoli, a due passi dal Maschio Angioino, dalla Galleria Umberto I e dal Teatro San Carlo. L'ultimo nato, invece, aperto nell'ottobre del 2020, si trova in Piazza Cavour, a due passi dal MANN, il Museo Archeologico Nazionale. Oltre a tutti i dolci classici partenopei, nelle nostre offerte ci sono i lievitati, i panettoni e, da qualche mese, “Poppilly - I Love Sorrento”, che ho voluto dedicare alla cittadina costiera, in occasione dell'evento SorrentoGnocchiDay.”

Ci descrive i vostri tre locali e qual è per ognuno l'idea di fondo? Hanno caratteristiche e target diversi?

“Sono locali moderni, ben strutturati, con tutta la produzione a vista. L'idea di fondo è far gustare la bontà dei nostri dolci, che esprimono sì specialità e tecnica ma anche tradizione e storia. Proponiamo tutti i dolci tipici: dal babà alle cassatine, dai biscotti all'amarena alla pastiera, dagli struffoli alle zeppole. Molti di questi in produzione continua, altri secondo le ricorrenze. Accanto ai classici, ci sono i dolci che ho creato nel corso degli anni, come per esempio, “L'Ampolla di San Gennaro”, un dolce dedicato al nostro patrono e realizzato con una sbriciolata di farina 00 e farina di pistacchi, farcita con crema di pistacchi e rifinita con lamponi. O la “Bombetta di Totò”, dedicata al principe della risata, la cui casa natale è a poche decine di metri dalla nostra pasticceria.

Se, fino a pochi anni fa, il locale a La Sanità era frequentato prevalentemente da una clientela residenziale, negli ultimi anni, con la riqualificazione del mio Rione, con l'incremento dei turisti che vengono qui per visitare il Cimitero delle Fontanelle, i resti sotterranei della Napoli greca e anche per vedere da vicino le location dei luoghi dove sono state girate le fiction della Rai, il nostro pubblico ora è molto più diversificato e ampio. Anzi, senza falsa modestia, posso dire che ci sono persone che vengono qua in primo luogo per assaggiare i nostri dolci e poi visitano il Rione.”

C'è un filo conduttore che lega tutte le vostre produzioni?

"Senza dubbio la ricerca delle materie prime di altissima qualità e il continuo perfezionamento delle tecniche di produzione. In pasticceria c'è sempre da studiare e da aggiornarsi."

Vi sono criteri dirimenti nella selezione delle materie prime e dei fornitori con i quali collaborate?

"Amiamo, quando possibile, utilizzare prodotti locali ma, soprattutto, vogliamo creare un rapporto di fiducia con i nostri fornitori, scegliendo sempre quelli che riteniamo i migliori, in ciascun segmento. Ricerchiamo serietà, professionalità e qualità. Che poi sono le stesse caratteristiche che cerchiamo di trasferire ai nostri clienti."

Cosa rappresenta per voi la tradizione culturale e gastronomica campana e come vi rapportate ad essa?

"C'è un filo rosso che lega la nostra storia con la gastronomia. Siamo tutti talmente legati che la continuità, anche se a volte le ricette vengono rivisitate, è evidente. Vogliamo parlare degli struffoli? Portati dai greci quando fondarono, oltre 2000 anni fa Parthenope, e che ancora oggi vengono preparati durante le feste di fine anno. Del Babà portato da noi dai francesi nell'Ottocento e qui hanno avuto il loro successo? E poi la pastiera. Non c'è turista che arrivi a Napoli e non ne porti via una. La sua storia si perde nella notte dei tempi. Il nostro rapporto è intenso, sono le nostre radici a cui poi affianchiamo novità e nuove creazioni."

Proponete qualche dolce dedicato o un lievitato che vi contraddistingue in modo specifico?

"Per queste feste di fine anno proporremo, oltre ai classici napoletani, che vanno sempre molto bene e sono richiesti anche dagli stranieri, un nuovo lievitato: Antonia, un panettone farcito con le albicocche del Vesuvio."



Concludiamo chiedendogli – inutilmente, ça va sans dire – di condividere con i lettori la ricetta del Fiocco di Neve ma la risposta è un sorriso sornione ed un gradito invito: "Quella del Fiocco di Neve è una ricetta segreta. Venite qui ad assaggiarlo, vi aspetto!"

GIMETAL

REDBOX

Pizza. Calda. Sempre.



SEI PRONTO PER LA RIVOLUZIONE DEL DELIVERY?

REDBOX è il nuovo box per la consegna a domicilio professionale che mantiene inalterata la qualità di pizza e altri cibi caldi, assicurando il mantenimento del calore e della fragranza grazie ad un sistema brevettato di controllo di temperatura e umidità.

SCOPRI DI PIÙ



Sigep

VIENI A
TROVARCI!



CONSEGNI CIBO
DI QUALITÀ



AUMENTI LA QUALITÀ
DEL TUO SERVIZIO



OTTIMIZZI
LA CONSEGNA



MIGLIORI IL TUO
BUSINESS



TI DIFFERENZI
DALLA CONCORRENZA

Panettone Antonia

impasto:

Zucchero	1 kg
Acqua	660 g
Tuorli pastorizzati	830 g
Lievito madre	1700 g
Farina w380	2660 g

Nella tuffante impastare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente e fare agglutinare. Inserire nell'ordine 660 gr tuorli pastorizzati, 334 gr d'acqua, 1660 gr di burro a pezzetti. Lavorare l'impasto e quando è ben lavorato mettere a lievitare nei contenitori imburrati per 12-15 ore a 24° 28°. L'impasto deve triplicare.



La mattina seguente impastare con:

Farina w380	1000 g
Crema pasticcera	600 g
Tuorli pastorizzati	500 g
Zucchero	150 g
Sale	150 g
Burro a pezzetti	300 g
Burro chiarificato	200 g
Pasta vaniglia	100 g
Albicocche del Vesuvio semicandite mezzene	2600 g
Albicocche del Vesuvio semicandite a cubetti	1350 g

Pezzare l'impasto nelle forme del peso desiderato e lasciar lievitare per 5 / ore.

Glassare con la ghiaccia alle mandorle:

Mandorle	500 g
Noccioline	100 g
Farina di mais	50 g
Farina di semola	50 g
Zucchero	1200 g
Albume	400 g
Olio	100 g
Burro	600 g

Cottura:

Cuocere con cottura classica a 160°.



Mozzarella Brimi.
Il nostro Alto Adige. Dentro.

esserrecom.it



Dalla nostra natura incontaminata, dalla semplicità delle lavorazioni, dalla cura rispettosa nasce l'unica linea con latte 100% Alto Adige. Per pizze e piatti gourmet unici e irresistibili.

Moltissimi sono i modi di raccontare il cioccolato e moltissimo è stato scritto. Per osservarlo – e assaggiarlo! – con occhi diversi, ecco un viaggio “alternativo” tra tipologie, aneddoti che ci permetteranno di conoscerlo meglio e qualche consiglio per capire come degustarlo.

Di Caterina Vianello



18 47



Se gli ingredienti base del cioccolato sono pochissimi (nel caso del fondente, "il cioccolato per eccellenza", sono solo pasta di cacao, zucchero e burro di cacao, con l'eventuale aggiunta di lecitina e vaniglia, utilizzate per conferire stabilità a massa e aromaticità) prima di passare dalla bevanda liquida degli antichi popoli mesoamericani (la cioccolata, per amor di precisione) alla nostra tavoletta, il percorso è stato lungo. Nelle prime fonti, la parola per indicare la cioccolata da bere è *cacahuatl*, cioè "acqua di cacao" ed in effetti gli antichi la consumavano dopo aver frantumato e ridotto in polvere i semi, cui aggiungevano acqua e fiori o spezie per conferire aromaticità.

Era associata ad un elevato valore simbolico e i semi, proprio a conferma di un riconoscimento circa il ruolo socio-economico e culturale del cacao, venivano utilizzati come moneta.

Dai paesi di origine del cacao all'Europa per secoli l'unica forma consumata sarà quella liquida. Per arrivare a scartare la prima tavoletta bisognerà attendere il 1847 quando nel negozio Fry & Sons di Bristol, in Inghilterra, i fratelli Richard, Francis e Joseph Fry trovarono il modo di combinare il cacao in polvere (ottenuto grazie all'invenzione di una pressa idraulica dall'olandese Van Houten nel 1828, capace di separare il burro di cacao dalla massa), con lo zucchero e il burro di cacao.

Siamo al cioccolato fondente?

Non ancora: ufficialmente infatti è nel 1879 che, a Berna, lo svizzero Rudolphe Lindt mette a punto la ricetta per il cioccolato fondente grazie all'invenzione del concaggio: la massa viene scaldata e mossa, per almeno 72 ore, restituendo così un effetto morbido e cremoso al palato.

Per amor di precisione, oggi la normativa comunitaria definisce il cioccolato come contenente almeno il 35 % di cacao magro.

Nei casi di "extra fine", "fine" o "finissimo" si fa riferimento ad un fondente che contiene almeno il 43% di cacao.

In realtà i puristi e gli appassionati difficilmente scendono sotto il 60%.

Attenzione all'etichetta per quanto riguarda l'uso dei grassi vegetali: dal 2003 è concesso sostituire il burro di cacao con altri grassi vegetali, specificandolo in etichetta, fino ad un massimo del 5%.

Gli amanti del cioccolato al latte rimarranno forse stupiti nel sapere che un ruolo determinante nell'invenzione della tavoletta lo ebbe il chimico Henry Nestlé, che nel 1867 riuscì ad ottenere il latte in polvere. Fu poi Daniel Peter a mettere a punto definitivamente la ricetta, dopo molti tentativi, nel 1875.

Se fondente e al latte sono sicuramente le tipologie più amate e consumate, vale la pena ricordarne altre che rimandano a guerre, tradizioni e trovate di marketing. Risale a inizio '800 l'invenzione del gianduia: il nome è un omaggio alla maschera tipica torinese mentre le origini della specialità piemontese sono legate al tentativo - riuscito - di aggirare il blocco napoleonico sul cacao. Solo burro di cacao e latte, invece, nel cioccolato bianco, la cui dolcezza lo rende un prodotto amato forse più dai più piccoli, mentre è frutto di una mera operazione commerciale di Barry Callebaut, multinazionale svizzera del cioccolato, il cioccolato rosa. Ottenuto da alcune differenti specie botaniche provenienti da Costa d'Avorio, Brasile ed Ecuador pare sia risultato della lavorazione di una fava particolare. Il gusto ha sentori di frutti di bosco e una dolcezza mista a note acidule.

MODICA

Eccellenza tutta italiana è il cioccolato di Modica. Igp dal 2018, è ottenuto con una lavorazione "a freddo" nella fase finale (diversamente quindi dal cioccolato crudo, in cui non si superano mai i 40°-42° per tutto il processo di produzione): l'impasto si ottiene lavorando assieme la pasta amara di cacao e lo zucchero, anche di canna, raffinato o integrale.

Esattamente come accade per il vino, anche il cioccolato è oggetto di analisi organolettica: vista, udito, tatto, odorato e gusto sono ugualmente coinvolti in un processo che permette di conoscere e apprezzare meglio "il cibo degli dei".

Prima di assaggiare la vostra tavoletta, quindi, è bene osservarla:

un buon cioccolato dev'essere uniforme, lucido, omogeneo, senza striature né tantomeno buchi o bolle.

L'esame successivo coinvolge l'udito:

il rumore prodotto quando si spezza una tavoletta è uno "snap" netto, indice di una lavorazione corretta. Inoltre se la rottura è avvenuta lungo linee dritte e regolare e se le briciole o le schegge sono poche, siamo di fronte ad un ulteriore segnale di un buon prodotto.

Il tatto, riferito al cioccolato, ne indica la consistenza:

dev'essere fine (senza granuli), dalla struttura piacevole, vellutata, liscia, senza residui grassi; l'astringenza deve essere equilibrata, rotonda e morbida; deve fondere abbastanza rapidamente.

Al naso devono arrivare gli aromi primari del cacao, in genere i più facili da riconoscere, e quelli secondari, più difficili e frutto di esperienza:

caffè, liquirizia, caramello, fiori, frutta fresca o secca, legno, frutti di bosco, miele, spezie. Sono tutti elementi che forniscono informazioni sul patrimonio genetico del cacao e la sua lavorazione.

Finalmente l'assaggio: le categorie da considerare sono dolcezza, amarezza e acidità.

Il bilanciamento, l'equilibrio e l'assenza di picchi estremi sono indicazione di una lavorazione corretta, capace di esaltare e non coprire le caratteristiche dei vari tipi di cacao: ideali sono quindi una dolcezza misurata, un'amarezza tenuta in sottofondo - altrimenti è indice di qualità mediocre, eccessiva tostatura o fermentazione insufficiente - ed un'acidità leggera.

Infine, una breve nota sulle varietà di cacao. La tradizionale suddivisione ne identifica tre: Criollo, Forastero e Trinitario.

Il primo è il più pregiato, il più raro e il più delicato al palato, il secondo è la varietà più diffusa dal carattere più amaro e acido, mentre il terzo è un ibrido dei due precedenti. Le ricerche tuttavia a partire dagli anni 2000 hanno condotto, nel 2008, alla pubblicazione di quello che viene considerato un volume fondamentale, a firma di Juan C. Motamayor, che attraverso una mappatura delle varietà genetiche del cacao, è arrivato ad individuare 10 varietà genetiche, a conferma della ricchezza e della complessità di uno degli alimenti più consumati al mondo. Un ultimo consiglio infine, per chi voglia saperne di più: La Compagnia del Cioccolato opera da anni per la formazione culturale e sensoriale sulla materia, organizzando corsi e degustazioni.

GIOTTO 4.0

L'innovazione continua:

GIOTTO è ora disponibile anche in versione 4.0 e con kit per la cottura della Pizza Napoletana STG.



1963

**HEat.
smART.**



www.cuppone.com



Il gelato... che fa bene

della Dott.ssa
Marisa Cammarano,
Biologa Nutrizionista

Non si sa con certezza quando sia stato inventato e da quale popolo, ma possiamo dire che la 'storia moderna' del gelato sia legata a due nomi italiani: il fiorentino Bernardo Buontalenti e il palermitano Francesco Procopio dei Coltelli. Per preparare un buon gelato occorre anzitutto bilanciare bene gli ingredienti e dosare la quantità esatta di ciascuno per preparare una miscela omogenea, morbida, cremosa e dolce al punto giusto. Una volta ottenuta la miscela questa deve essere pastorizzata, cioè sottoposta ad un trattamento termico che ne garantisca la conservabilità e l'eliminazione dei batteri. La pastorizzazione viene poi seguita da un periodo di raffreddamento a 4/5 °C, detto maturazione, che ha una durata di 6-12 ore. Durante questa fase, necessaria per ridurre la formazione dei cristalli di ghiaccio, la miscela si compatta e diventa cremosa.

In un secondo momento si procede alla mantecatura della miscela che avviene tramite appositi strumenti detti mantecatori e che consente alla miscela di inglobare aria e rassodarsi. La produzione del gelato artigianale avviene all'interno di un mantecatore discontinuo: qui il gelato viene lavorato per 10-15 minuti; appena pronto viene immediatamente messo in vendita, se viene conservato si tratta comunque di un breve lasso di tempo. Contiene meno aria rispetto al gelato industriale e meno grassi: siamo sul 6-10% (mentre il prodotto industriale ne contiene un 8-12%); è preparato con ingredienti freschi, e per questo dura poco, al massimo 3 o 4 giorni. Siamo abituati a pensare al gelato come ad una golosa e stuzzicante evasione estiva e primaverile, eppure negli ultimi anni il gelato è stato oggetto di svariati studi da parte di biologi nutrizionisti e medici, intenti a ricercare nel re dei dessert estivi

delle proprietà benefiche che lo qualificassero come un alimento salutare. In effetti, dal punto di vista nutrizionale, il gelato ha tanto da offrire: un cono con gelato artigianale alla crema, ad esempio, contiene proteine, zuccheri e grassi al pari di un panino o un piatto di pasta, riesce quindi a fornire i nutrienti e l'energia necessaria per arrivare a fine giornata senza troppa stanchezza. Il gelato al gusto frutta, invece, è un vero toccasana per le calde giornate estive, quando c'è più bisogno di reintegrare i sali minerali e le vitamine: la presenza della frutta infatti, garantisce un buon apporto di vitamine e altre sostanze preziose per l'organismo. I benefici del gelato sono innumerevoli: stimola la produzione di serotonina, ormone della felicità, abbassando così i livelli di stress. Secondo uno studio condotto dai ricercatori dell'Università di Amsterdam, su un gruppo di partecipanti che ha fatto una

risonanza magnetica mentre degustava il gelato, l'esame ha evidenziato l'attivazione della corteccia cerebrale lobo frontale in cui risiede il piacere emozionale. Possiede, inoltre, proprietà antiossidanti utili a contrastare la formazione dei radicali liberi, ed è un ottimo alleato per donne che soffrono di osteoporosi.

Numerosi studi hanno rilevato, infatti, che 100 gr di prodotto contengono in media 46,5 mg di calcio e 10,5 mg di fosforo. Nel latte poi troviamo anche il triptofano, ovvero un vero tranquillante naturale per il sistema nervoso. Il gelato aiuta, inoltre, a combattere i sintomi dell'insonnia. Il gelato è inoltre fonte di vitamine importanti per il nostro corpo come la vitamina A, B1, B2, B6, B12, C, D, E ed anche la K, essenziale per mantenere i livelli di alcuni fattori della coagulazione, minerali, energia. Contiene molta acqua, grazie ad ingredienti come latte, panna e frutta utilizzati per produrlo, contribuendo così all'idratazione dell'organismo. Fattore da non sottovalutare è l'indice glicemico del gelato, ovvero a velocità con la quale aumenta la glicemia dopo averlo mangiato.

Contrariamente a quanto ci si aspetterebbe il gelato ha un indice glicemico medio, perché i grassi in esso presenti rallentano l'assorbimento del glucosio. Il gelato insomma, se consumato con moderazione, è davvero un alimento sano, completo, gustoso e ricco di proprietà che fanno bene al corpo ed alla psiche.

I valori nutrizionali variano molto in base agli ingredienti ed al tipo di gelato, ma, mediamente, 100 grammi di gelato alla vaniglia contengono:

grassi	11 g
fibre	0,8 g
sodio	80 mg
calcio	128 mg
magnesio	14 mg
potassio	195 mg
vitamina C	0,6 mg

Anche **le calorie** sono variabili: 100 grammi di gelato apportano

Gelato alla fragola 1	10/120 Kcal
Gelato al limone	120/130 Kcal
Gelato alla vaniglia	170/200 Kcal
Gelato alla panna	180/190 Kcal
Gelato al cioccolato	180/200 Kcal

Considerato che pare proprio un alimento completo, molte persone si chiedono se sia possibile sostituire almeno un pasto (la colazione o il pranzo) con il gelato. Diciamo che ogni tanto si può fare. Se decidiamo che un ricco gelato sarà il nostro pranzo, a cena dobbiamo compensare mangiando una porzione di carne (meglio se bianca) e verdure.

Pur essendo un alimento adatto a tutti, il gelato ha qualche controindicazione: chi soffre di gastrite o di colon irritabile deve mangiarlo con moderazione perché le basse temperature possono acuire i sintomi.

HAI GIÀ
SENTITO PARLARE
DELLA TRANSIZIONE
INDUSTRIA 4.0?

SHOP ➡ FORNIPERPIZZAITALIANI.COM



SEGLI
TORNADO ROTANTE 2.0
FORNI PAVESI RIMINI
BENEFICIA DEGLI
INCENTIVI FISCALI

CHIEDICI INFORMAZIONI



Via Francesco Saporì, 30
47923 Corpolò di RIMINI
Tel. +39 0541 750559
www.fornipavesirimini.it



Inoltre il gelato, contenendo uova, potrebbe causare coliche a chi soffre di calcoli alla cistifellea. Non può essere consumato da chi è intollerante al lattosio, perché ovviamente questo zucchero, non potendo essere digerito causa diarrea, gonfiore e dolore addominale. Nel frattempo, sempre più piede prendono anche i cosiddetti “gelati funzionali”, caratterizzati da ingredienti con proprietà benefiche per l'organismo. Nati da una ricerca dei gelatieri dell'Associazione “Maestri della Gelateria Italiana”, i gelati funzionali sono prodotti impiegando, insieme alle materie prime di base, ingredienti autorizzati da organismi di certificazione europea con comprovate caratteristiche benefiche, come fibre, probiotici e prebiotici, o specifiche erbe officinali. Si ottengono così gelati dalle qualità nascoste, studiati per facilitare la riduzione del carico glicemico o del colesterolo, per contribuire al rafforzamento delle difese o all'assunzione di Omega 3 e 6, oppure gusti a base di latte fermentato o sorbetti a base di cioccolato, ricchi di flavonoidi e a basso contenuto calorico.

Nello specifico, i nutrienti del gelato sono:

- **ACQUA:** la percentuale di acqua fornita varia dal 35 al 70% circa, aspetto che rende il gelato un alimento utile anche per chi fa sport e deve reintegrare le perdite di liquidi dovute al sudore.
- **PROTEINE:** sono tutte di alto valore biologico e fornite principalmente da latte, panna, uova e frutta secca.
- **GRASSI:** derivati da latte, panna e uova. Nei gelati con frutta secca sono presenti i polinsaturi, di cui questi frutti sono ricchi.
- **ZUCCHERI:** oltre all'eventuale zucchero aggiunto, nei gelati a base di crema è presente il lattosio, mentre nei gelati alla frutta troviamo il fruttosio. Rapidamente assorbiti, questi zuccheri sono pronti fornitori di energia.
- **MICRONUTRIENTI:** nel gelato artigianale sono presenti anche vitamine e sali minerali, quali vitamina A, C ed E (dalla frutta, anche secca), potassio (fortemente presente nelle banane), vitamine del gruppo B (uova), calcio, fosforo, vitamina D (in latte e panna). Ingredienti come cacao e caffè forniscono anche gli antiossidanti specifici (flavonoidi e acidi clorogenici).
- **FIBRE e AMIDI:** le fibre sono nutrienti fornite dalla frutta secca mentre gli amidi si ritrovano in cialde e biscotti.



Il gelato, soprattutto se alla frutta o sotto forma di sorbetto, ha una densità calorica inferiore a quella di altri dolci. Ecco perché è una buona alternativa alla merenda o allo spuntino anche per i bambini. Calibrare la quantità e il tipo di gelato da assumere, secondo le occasioni di consumo e le singole esigenze, è il miglior modo per beneficiare appieno di tutte le virtù di questo alimento.

LE LIBERE

TUTTA LA BONTÀ DEL PANE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO



LA SOLUZIONE IDEALE PER ASSAPORARE IL PANE IN PIENA LIBERTÀ
CON LA NUOVA **MISCELA SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO**

Scopri tutte le nostre farine su molinocolombo.it



Maestri di Farine

di Antonio Puzi,
Antropologo dell'alimentazione
e giornalista



Il panettone Slow

Panettone. Quando si pronuncia questa magica parola che evoca il Natale il pensiero corre subito al capoluogo meneghino, alla Milano di Messer Ughetto e di Algisa, la sua innamorata, a cui il fornaio dedica il dolce più buono e fatto con gli ingredienti migliori. Ma anche alla Milano di Ludovico il Moro e di uno degli sguatterri della sua cucina, Toni, che inventa una ricetta che attraverserà secoli di storia, semplicemente usando gli avanzi della dispensa per rimediare all'incidente di un dessert carbonizzato. Sono queste due leggende - agli antipodi l'una dell'altra - a dare vita al "**Pan de Toni**", che dal settembre 2003 gode di un suo Disciplinare di produzione siglato dal Comitato tecnico dei Maestri Pasticcieri

Milanesi e di un riconoscimento (senza però identificazione geografica) avvenuto con un Decreto del Ministero delle Attività Produttive del 22 luglio 2005. Approfittando degli intermittenti lockdown, lo scorso anno, i cuochi dell'Alleanza Slow Food della Lombardia hanno deciso allora di rispolverare quest'antica tradizione e, lo scorso Natale, **Marco Locatelli del Rise Live Bistrot di Vimercate** (Monza-Brianza), e **Andrea Zani di QBio**, a Sarezzo (Brescia), segnarono - grazie a poche decine di esemplari prodotti - i contorni di un progetto che ora siamo pronti a raccontare. Il "Panettone dell'Alleanza" nasce da un gruppo di lavoro coordinato da **Claudio Rambelli, referente dell'Alleanza Slow**

Food dei cuochi per la Lombardia e coinvolge sei "maestri" della ristorazione: oltre a Locatelli e Zani, oggi nel team ci sono anche **Corrado Scaglione dell'Enosteria Lipen** (a Triuggio, Monza-Brianza), **Mattia Cantini della pizzeria Il Ciclone** (a Lugana di Sirmione, Brescia) **Ivan Gorlani di Era Pizza** (Monza) e **Matteo Girardelli di I Girardelli** (Segrate, Milano). Insieme hanno messo a punto un disciplinare di produzione detto "**il disciplinare del non**", nel senso che non contiene norme sulla tecnica di produzione (perché intende lasciare a ciascun artigiano la possibilità di lasciare la propria impronta) ma su tutto ciò che non deve finire nella ricetta: niente aromi sintetici, niente alcool, niente conservanti, niente lievito di birra.



Spiega Marco Locatelli:

«L'idea di realizzare il Panettone dell'Alleanza Slow Food ci è venuta chiacchierando e confrontandoci: ci siamo resi conto che il panettone, pur essendo pensato e nato nel Milanese e, quindi, con una forte impronta di italianità, molto spesso oggi finisce per essere un prodotto molto poco italiano. Le farine arrivano dal Canada, il burro dal nord Europa, l'uvetta dalla Turchia, la vaniglia dal Madagascar...». «La volontà alla base del panettone dell'Alleanza Slow Food dei cuochi», prosegue Locatelli, è invece quella di «creare un prodotto italiano e di filiera dove conta la qualità, ma anche un rapporto di conoscenza con i fornitori affinché possiamo avere la certezza che lavorino in modo etico. Vogliamo, in altre parole, creare una rete forte tra chi produce la materia prima e chi, in un secondo momento, il panettone».

Certo, le difficoltà ci sono: l'Italia non è il posto migliore dove coltivare la vaniglia, così come non è semplice trovare l'uva passa giusta.

«Il lavoro fatto nei mesi scorsi ci ha però già consentito di trovare i canditi migliori, mentre per quanto riguarda i tuorli delle uova abbiamo scelto di rivolgerci a un'azienda agricola piemontese che alimenta le galline con i prodotti che lei stessa produce e, nei prossimi anni, l'idea è coinvolgere i produttori di uva pizzutello laziale, Presidio Slow Food, e trovare le persone che si occupino dell'appassimentatura».

Percorrendo l'Italia da Nord a Sud e da Ovest a Est, sono ormai molti però i campanili d'Italia che si sono consacrati al dolce più celebre del Natale. Durante le giornate di Host 2021 a Milano, ad esempio, il titolo di «re del panettone» se l'è aggiudicato il campano Sal De Riso. E il podio in verità è stato tutto della Terra Felix. Di certo, non siamo più in presenza di panettoni «tradizionali» o «classici» ma di variazioni sul tema che esaltano gli ingredienti più ricercati (talvolta strambi) da applicare a un lievitato, da sempre vincente nel gusto.

Tra le proposte più vivaci, degno di segnalazione è il panettone della pasticceria Vignola di Solofra realizzato con olio monovarietale di Ravece del Presidio nazionale dell'olio extravergine di oliva. Davvero gustosa è poi la proposta della lievitista (ipse dixit) **Helga Liberto** che, come ogni anno, realizza i suoi panettoni, tutti con prodotti eccellenti, nel laboratorio di famiglia a Battipaglia. Tra i vari gusti, vi consigliamo quello farcito con le antiche varietà di albicocche del Vesuvio, Presidio Slow Food.

SOPRA
Helga Liberto,
Photo credits:
Emilia Apostolico



Torniamo però in Lombardia dove questo nostro tour ha avuto inizio. È qui infatti che ha origine anche il progetto “Viaggio Fantastico”, nato dalla volontà di Patrizia Ucci, moglie dello chef Vittorio Fusari, prematuramente scomparso. Vittorio è stato uno dei protagonisti del rinnovamento della cucina italiana, un professionista che – con grande passione – ha portato Slow Food nella quotidianità.

Quando giunse al **Balzer di Bergamo**, si pose come obiettivo quello di dare nuova vitalità alle ricette storiche del locale tra cui un celebre dessert: “la” Donizetti, una torta margherita in forma di ciambella, impreziosita con canditi di albicocca e di ananas. Per rinnovare questa ricetta e conferirle sostenibilità etica e nutrizionale, Vittorio studiò quasi due anni: il risultato fu un dolce semplice, leggero e armonico, in cui la presenza dei grani antichi si traduce in una consistenza setosa diversa dal comune ma che conserva intatta la “magia” del lievitato, cosparsa da uno zucchero da spolvero, impreziosito da un mix di spezie. Oggi il panettone viene realizzato annualmente in poche centinaia di esemplari e rivenduto da “amici di Vittorio” in alcuni locali delle province di Brescia e Bergamo.

SOPRA
Pasticceria
Balzer,
Bergamo



Qualsiasi
sia il vostro
panettone
preferito,
possiate vivere
in questo
Natale il vostro
personale
“viaggio
fantastico”.

Per quest'articolo, ringrazio di cuore Marco Gritti dell'hub Comunicazione di Slow Food Italia che ha intervistato i protagonisti del progetto del “Panettone dell'Alleanza” e redatto un bellissimo articolo per slowfood.it, Raffaella Ponzio che coordina il progetto dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi per l'Italia, Sasà Ciociola che segue le partnership che i Presidi Slow Food stringono a livello nazionale, Francesca Baldereschi, Massimo Borrelli e Fabrizio Della Piana, i “tre moschettieri” dell'Hub Network di Slow Food Italia che conoscono tutto – ma proprio tutto – ciò che c'è di buono, pulito e giusto nelle regioni dello Stivale.





MOLINI LARIO SPA
Via dei Platani, 609
22040 Alzate Brianza (Co) Italy

I Maestri Pizzaioli di Molini Lario

1 Luca D'Auria

Luca D'Auria ha preparato una Pizza Napoletana con cornicione pronunciato con Advance Pizza (W240). Un impasto diretto ad altissima idratazione (72%) che prevede un riposo in massa di cinque ore, appretto di tre ore e una maturazione in frigorifero per 24 ore. Nell'impasto è stato utilizzato anche Hylario Pizza lievito naturale, al 3%.



2 Giovanni Valletta

Giovanni Valletta ha preparato una Pizza in Pala che ha visto un pre-impasto con la farina Gran Pizza Superiore (W330) con un'idratazione del 55% e 24 ore di maturazione in frigorifero. Per il rinfresco è stata invece utilizzata la farina Advance Avena (W240). Estremamente elevata l'idratazione finale, che ha raggiunto il 90%. Nell'impasto è stato utilizzato anche Hylario Pizza lievito naturale, al 5%.



3 Massimo De Simone

Massimo De Simone ha preparato la classica pizza "Carrettiera" con la farina della linea GranPizza doppio 00 Lario (W250), ideale per impasti diretti ed un tempo di maturazione da 24 a 48 ore. Una pizza con un'alta idratazione (62%) ed un impasto diretto a 24 ore che è stata farcita con friarielli, salsiccia e provola. Nell'impasto è stato utilizzato anche Hylario Pizza lievito naturale.



4 Salvatore La Martina

Salvatore La Martina ha preparato una pizza in teglia con la Farina 0 Originale da grani 100% italiani (W260) e con la Semola rimacinata. Un impasto molto idratato che prevede una puntatura in massa di circa un'ora, lo staglio, la formazione delle bocce che restano a temperatura ambiente per un'ora e poi per 24 ore in frigorifero. Il giorno successivo, tolte dal frigorifero vengono successivamente stese nelle singole teglie e dopo una mezz'ora messe in forno a 230°C per 12/15 minuti. Nell'impasto è stato utilizzato anche Hylario Pizza, lievito naturale, al 5%.



GIOVANNI MARABESE

TONE

A MILANO

di David Mandolin

Tone a Milano è un panificio molto interessante aperto da Giovanni Marabese nei primi mesi del 2020 con spirito imprenditoriale ed idee chiare nella proposta al cliente, sicuramente differente da molte altre che si possono trovare nel capoluogo meneghino. L'idea di fondo è quella di avvicinare i propri clienti a culture differenti dalla nostra, grazie all'intima convinzione che il pane sia un modo per le popolazioni di comunicare se stesse, le proprie tradizioni ed il patrimonio culturale che le caratterizza. È Marabese a raccontarci come nasce Tone.

“Dopo la triennale in Scienze Gastronomiche all'Università degli studi di Pollenzo e un master in Etnobotanica

nel Regno Unito, ho cominciato a specializzarmi nella ricerca di cibo in via di estinzione. Già per le mie due tesi di laurea avevo deciso di viaggiare e cercare qualcosa di diverso in Islanda prima, e in Nepal poi. Cercavo un pretesto per condividere la cultura del cibo di realtà diverse da quella in cui vivevo tramite la ricerca e il viaggio. Portavo cibo e un'idea di combinazione di diversi sapori, facevo delle cene private con pochi ospiti e un cuoco che adattava questi cibi alla sua cucina. Per me fare questo è sempre stato un modo per incuriosire le persone in merito al fatto che esistono diverse tipologie di formaggio oltre a quelli del supermercato! Era un pretesto che conteneva un messaggio ed un invito: il prossimo weekend andate a scoprire qualcosa di

nuovo in qualche valle italiana. Poi è arrivato il Covid e ovviamente viaggi e cene sono scomparsi dalle nostre abitudini.

Ho riflettuto su cosa potessi fare in quel momento e mi è venuto in mente che ero stato in Georgia per il vino, ma che in realtà ero rimasto colpito dalla loro cultura del pane e che, mentre mi trovavo lì, mi ero chiesto come sarebbe stato portare quella tipologia di forno a Milano. Ovunque tu vada la popolazione locale comunica tantissimo attraverso il proprio pane. Quindi ho voluto fare il contrario di quello che facciamo spesso come Europei e mondo cosiddetto “civilizzato”: esportare. Noi con Tone importiamo cultura del pane adattandola alla nostra, per incuriosire ed invitare a provare.”

Marco Bianchi è il fornaio che accompagna Giovanni in questa avventura: “Ho 33 anni e sono nato nella provincia di Bergamo. Ho cominciato ad avvicinarmi alle arti bianche giovanissimo, a 16 anni come garzone nel piccolo fornaio di paese. Dopo solo un anno sono passato secondo panettiere fino a quando ho deciso di completare le mie conoscenze iscrivendomi al corso di Alto apprendistato dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Qui nasce Agata, la mia pasta madre insieme alla mia passione per le farine integrali ed ai cereali alternativi a quelli solitamente usati. Ho scoperto - testandolo in primis su me stesso - i benefici sulle mie ricette con





l'utilizzo di questi ingredienti, riuscendo a realizzare un prodotto naturalmente più gustoso e salutare. La mia pizza ad esempio è un impasto appunto di farina "tipo 2" e farro integrale, con il solo 4% di lievito madre, utilizzando una fermentazione lenta a bassa temperatura in frigorifero. Dopo aver fatto degli stage con alcuni dei migliori panettieri del nord Italia, tra cui Enrico Giacosa (Alba) e Luca Scarcella (Torino) eccomi a Milano con un progetto favoloso e un team stupendo!"

CHE CARATTERISTICHE HA TONE?

Giovanni: "Tone è un luogo dove si parla dei pani del mondo, non per riprodurne fedelmente le ricette, ma per incuriosire adattando queste ricette al contesto milanese e urbano.

Tone è un panificio, un laboratorio (io chiamerei direttamente bakery) italiana con influenze internazionali.

La prima influenza nella filosofia dell'utilizzo di farine scure e integrali viene dal nord Europa, così come l'ambiente interno.

Il core culturale invece è il Tone, il nostro forno georgiano in vetrina. Per volere mio, in vetrina non c'è cibo, ma solo il forno; simbolo strutturale del passaggio da natura a cultura, e della capacità dell'uomo di trasformare le materie prima in ricette e cultura.

QUALI I PANIFICATI CHE PER VOI SONO PIÙ IDENTITARI?

"Come detto, partiamo da una base italiana. Per realizzare questo progetto avevo bisogno di un panettiere esperto che fosse aperto a panificare in un altro modo rispetto al tradizionale. Non potevo assumere qualcuno appena uscito da un corso di arte bianca perché non saremmo riusciti nell'intento. Marco si è impegnato fin da subito nel capire che stiamo facendo e creando qualcosa di diverso.

La prima cosa da fare era costruire il forno, e in periodo di pandemia era impossibile far venire qualcuno dalla Georgia. Così è venuto Vaja dalla Polonia, per costruire il forno e insegnarci a usarlo al meglio. Per tutti i nostri pani partiamo da farine semi integrali, non andiamo mai sotto la tipo 1. Pasta madre rigorosa sul pane, mentre a seconda del tipo di "pane culturale" che facciamo ci adattiamo alla ricetta originale. In alcuni casi non è richiesta la pasta madre.

Il nostro primo pane, escluso lo Shoti georgiano, era il bianco: farina tipo 1 semi-integrale. Era un modo per affrontare la richiesta che ci aspettavamo di "pane bianco", "pane normale", "michetta". Dopo qualche settimana abbiamo alzato il tiro creando il Marøn, che ora è il nostro pane base: farina tipo 2, acqua, sale e lievito madre.

Il Khachapuri: impasto 90% t1, 10% segale

integrale, casolet a latte crudo, quartirolo, ricotta.

È il pane più bianco che abbiamo, stiamo provando a convincere le persone che questo è più gustoso e sano di un qualsiasi altro pane bianco. Dall'impasto del Marøn realizziamo altri mix importanti.

COSA LI ACCOMUNA TUTTI?

La filosofia di una ricerca costante della giusta lievitazione, e dei giusti ingredienti per rendere il pane un alimento completo. Per adesso abbiamo unito un vino in via di estinzione e poco conosciuto come il Clinto (il fragolino veneto), e la barbabietola e abbiamo creato, dall'impasto del Marøn, il "Lewinsky". C'è una lunga lista di pani che vogliamo creare, piano piano ci arriveremo.

sotto il Marøn





CHE COS'È IL KHACHAPURI?

Il Khachapuri per noi ha rappresentato una svolta nel modo di affrontare il comparto pizze/focacce. Originariamente è ripieno di formaggio e ogni regione georgiana ha il suo. Noi proponiamo il Khachapuri dell'agiara. Il motivo è che visivamente si presta molto a una città come Milano. E non ho mai capito perché nessuno abbia mai provato a farlo in città. È un pane ripieno, o una focaccia, o una pizza, ognuno la chiama come vuole con impasto 90% farina tipo 1, 10% segale integrale. Non utilizziamo formaggio georgia-

no ovviamente, ma un mix di tre formaggi italiani: un formaggio che era a rischio estinzione e oggi è stato recuperato grazie a Slow Food: (il casolet a latte crudo della Val di Sole), quartirolo, ricotta. Un altro prodotto davvero molto importante tra quelli che stiamo progettando è il Rugbrauð islandese, un pane che viene cotto a bassa temperatura unendo la segale integrale al latte e al miele. In Islanda viene cotto sotto la sabbia, sfruttando l'energia geotermica proveniente dal sottosuolo.



Pizza Venere

Base Gourmet originale e invitante,
dal profumo insolito di pane e nocciole
tostate grazie all'aggiunta di farina di
riso nero Venere 100% Italiano.



Scopri su
www.greci.com
la ricetta della Pizza
Venere con Salmone
Rubino e Datterini gialli.



MARINO TANFOGLIO

— PANIFICI TANFOGLIO
A MANTOVA

“È un periodo in cui si lavora tanto e duramente, per fortuna, chiudiamo l'anno guardando al 2022 con grandi progetti, l'ampliamento della struttura produttiva con una nuova unità di 1000 mq, l'acquisizione di un nuovo punto vendita, la collaborazione con grandi chef e tante novità tecniche in arrivo”.

Marino Tanfoglio è stato definito nel recente passato “l'uomo che fa impazzire i lieviti”, per la sua filosofia di lavoro, la particolare sensibilità nella gestione del lievito madre e la dedizione nella gestione di questo ingrediente particolare, che richiede molta attenzione. Lo incontriamo per una lunga conversazione durante la quale abbiamo avuto modo di capire meglio da dove nasca questo appellativo, ma soprattutto abbiamo apprezzato la grande preparazione, professionalità e passione di questo grande professionista.

“La mia avventura come panificatore non ha mai avuto un inizio e nemmeno una fine, perché io “sono nato nell'impastatrice”: mio padre era panettiere ed io sono sempre stato immerso nel mestiere. Per diversi motivi lui nel 1998 chiuse il panificio, io avevo 20 anni e non ero ancora pronto a proseguire l'attività. Così iniziai a fare pratica presso altri artigiani fino a che nel 2003 feci il grande passo, divenni anche imprenditore ed aprii il mio primo punto vendita in via Trieste a Mantova.

Si tratta di un panificio “classico” ed al contempo innovativo; puntiamo su prodotti della tradizione del nostro territorio proponendo pani come le mantovane, le ricciole, la gamma della pasta dura ma con al contempo anche un'offerta di pani legati alle lunghissime lievitazioni ed al concetto di benessere (intendendo un basso contenuto glicemico ed anche di glutine) ed infine 4 tipologie di lieviti madre differenti, dati da madre naturale.

Mettiamo a disposizione un'alta specializzazione sui lieviti e sui grani antichi e 4 linee speciali di panificazione: l'Antikus e Lievito padre (rispettivamente 48 e 72 ore di lievitazione per ciascun pane), la linea “Arte e benessere” con la quale lavoriamo spezie e cereali speciali (curcuma, orzo, alga spirulina, semi antichi) proposte in forme particolari, quella con tutti i grani antichi (saraceno, monococco, gentilrosso, segale) ed infine una nuova legata alle stagioni ed alle verdure: pani con all'interno verdure fresche che cuociono assieme al pane (zucca e rosmarino, patate e rosmarino e le stagionali noci e castagne, orzo e mirtillo).”



Proseguiamo esplorando quello che è l'approccio di Tanfoglio al lavoro, che denota dei capisaldi ben delineati.

“La mia filosofia di fondo – ed è stata una rivoluzione per Mantova – si è contraddistinta per il ritorno alle vecchie tradizioni di lievitazione che, quando ho aperto nel 2003, erano sostanzialmente scomparse, o quasi. Quando abbiamo iniziato abbiamo letteralmente eliminato tutta la chimica e la tecnologia dalla panificazione: noi produciamo ancora come 150 anni fa, con il laboratorio che inizia a produrre - ad esempio - dal venerdì pomeriggio per il sabato. Tutta lievitazione a temperatura ambiente, senza miglioratori, tecnologia del freddo, celle di lievitazione che spingano il prodotto. L'altro aspetto importante del mio modo di fare pane è la territorialità: lavoriamo con un'azienda molitoria del territorio e con Mantograno, farina a bassa raffinazione 100% seminato, coltivato, macinato a Mantova. Il mio obiettivo era far tornare le persone a mangiare il pane! I primi clienti iniziarono così a fare da involontari “ambassador” perché il pane fatto in questo modo non dava gonfiore, acidità ed altri effetti spiacevoli: farine integrali o a bassa raffinazione ed in nessun caso alcun additivo chimico.”

I punti vendita

“Alla fine ho riaperto il panificio di famiglia a Marmirolo e poi uno a Goito, ai quali si affianca un'azienda (aperta con un socio) che si chiama Saperi di Mantova con la quale serviamo 4 piazze di mercati rionali (2 su Mantova e 2 su Verona) tramite mezzi che vendono il nostro pane fresco e le specialità, oltre a servire alcuni clienti sulle città di Brescia, Verona e Milano. Tutto però sempre con la mia filosofia di fondo: pane sfornato e pronto per essere servito ogni giorno fresco.”



La pizza

“Nei miei panifici è possibile trovare essenzialmente 3 tipi di pizza: quella classica al taglio fatta da fornaio, morbida, con lievitazione naturale a 24 ore e buona anche fredda, che non “invecchia”. Le pizze alla pala, con una percentuale del 110% di idratazione, non condita e pronta per essere rigenerata in panificio (e in questo caso il cliente può scegliere qualche abbinamento sfizioso) oppure a casa. Infine mi diletto anche con la mia versione di pizza gourmet: un mix di farine composto da semola rimacinata di Altamura mixata con Mantograno: un risultato finale caratterizzato da scioglievolezza e leggerezza con la particolarità di essere ricoperta di semi, che poi in cottura rendono tostatura e croccantezza. Le basi sono farcite solo con i prodotti di un salumificio del territorio, che abbiniamo con creme e verdure. Ovviamente essendo un panificio la proposta sui topping è buona ma non può essere quella di una pizzeria specializzata, sempre però scegliendo il meglio che offre la nostra terra.

Sono nato come panificatore ma ora mi sento più un “lievitista”; nasco con il pane e non lo voglio assolutamente dimenticare. In troppi panifici - afferma Tanfoglio - il pane sembra sia solo retorica, ed uno specchietto per poi guadagnare con tutta un'altra serie di prodotti. Io invece nel pane credo veramente ed è il nostro core business, incredibilmente visti i tempi. Al contempo vedo che tutto quello che sono riuscito a costruire finora è dovuto al mio metodo particolare e all'attenzione sulle lievitazioni, che poi si riverberano anche sul panettone e sulla pizza.”

I lievitati per le festività

“Nei nostri punti vendita i clienti possono trovare il panettone tradizionale mantovano ovvero l'Anello del Monaco: alto come un panettone ma con la forma della ciambella, una pasta totalmente neutra e farcito in cottura all'interno con una crema di marroni, mandorle e nocciole con cacao, glassato con cioccolato fondente bianco. Ovviamente ci sono anche i panettoni: dai nostri grandi classici (il tradizionale, quello con arachide e crema al mou oppure zucca candita e crema di amaretto con glassatura di cioccolato bianco e caramello ed infine al mosto cotto - nell'impasto - con cioccolato fondente) alle nuove creazioni, ultima delle quali il “Dolcesogno” con crema di petali di rosa canina e mascarpone all'interno e glassatura di cioccolato bianco e petali di rosa.

Tengo a precisare, perché è coerente con il mio approccio ed il mio modo di lavorare, che il panettone che proponiamo può definirsi al 100% “territoriale”: addirittura mi chiarifico il burro, perché usiamo solo burro della zona, che è buonissimo.

Negli ultimi anni c'è stata una sorta di “gara” - e non me ne capacito - su chi riesca a mettere all'interno di un panettone quanti più grassi possibili (che vengano dal burro o dai tuorli); come conseguenza questo burro andava sostenuto con una struttura

A SINISTRA

Pizza con salumi del territorio

SOTTO

Panettone con arachide e crema al mou

dell'impasto molto decisa e di conseguenza si è iniziato ad usare farine molto forti. Io ho fatto l'opposto: ho ridotto la parte grassa all'interno, usato anche meno zuccheri (valorizzando il miele) per avere un prodotto molto molto leggero, scioglievole con farine di media forza e lievitazione di 3 giorni. Quindi utilizzo una farina dalla forza equilibrata e che arrivi alla fine della lievitazione “esausta”, e faccio molta attenzione alla lievitazione a temperatura ambiente. E' un prodotto talmente complicato e complesso e che richiede così tanta attenzione che per ora non riesco a delegarne la produzione: la seguo solo io dall'inizio alla fine. Ci vuole davvero una sensibilità particolare, e bisogna aspettare che sia pronto, perché è un prodotto che possiamo definire estremo.”





LA FORZA DEL BUONO



MOLINO MAGRI E I MAESTRI DELLA PIZZA TECNICAMENTE NAPOLETANA

TU COME
LA FAI?



**MARCO
QUINTILI**
e DOPPIAESSE

GRANI PARZIALMENTE
PREGERMINATI,
ALVEOLATURA
SVILUPPATA, QUALITÀ
E LEGGEREZZA IN
6/8H DI LIEVITAZIONE



**FRANCESCO
GALLIFUOCO**
e ANNIVERSARIO

A BASSA
RAFFINAZIONE,
CON GERME
DI MANTOGRANO®



**GENNARO
PRIMICERIO**
e IN3®

MICRONUTRIENTI,
GERME DI MANTOGRANO®
100% VITALE E FIBRE
DA PROCESSI A BASSA
RAFFINAZIONE

Sigep

SAREMO AL SIGEP!
VIENI A TROVARCI AL Pad. B5 n.102



INQUADRA IL QR E CHIEDI INFORMAZIONI SULLA NOSTRA
LINEA PROFESSIONALE DEDICATA ALLA PIZZA



www.molinomagri.com

#pizza #fuoridaglischemi #molinomagri1929



molinomagri
LA TUA FARINA DAL 1929 ITALY



PRIMA RICETTA

NUVOLA DI BIRRA

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

- farina tipo 1 da 350 w 1 kg
- lievito di birra 5 gr
- birra non filtrata 1 l

PRIMA FASE

versare la birra e sciogliere bene all'interno i 5 gr di lievito di birra, aggiungere la farina e mescolare bene finché non ci saranno più grumi. Lasciar riposare per 6 ore.

SECONDA FASE

mettere nella planetaria l'impasto, aggiungere i 500 gr di farina 280 w tipo 1, 30 gr di sale e 10 gr di malto, far lavorare a velocità medio-bassa per 5/6 minuti, poi portare a velocità medio-alta, aggiungendo un goccio alla volta 300/350 gr di birra non filtrata scura.

Attendere che l'impasto si mostri vellutato e molto liscio, mettere un filo d'olio e lasciare riposare

in una bacinella bene oliata. Copriamo e attendiamo che l'impasto raddoppi. Quando l'impasto sarà raddoppiato, rovesciamo sul banco precedentemente molto infarinato, spezziamo la nostra pasta in pezzature da 700 gr; teniamo una forma rettangolare e un'altezza di 3 cm; riponiamo su un'asse e facciamo riposare per 1 ora e 30 minuti. Dopodiché, inforniamo in forno a platea a 260 gradi per 12/15 minuti. Sforiamo e lasciamo raffreddare. A prodotto freddo, condiamo a piacere con mozzarella, salumi, salse e formaggi. Il prodotto, prima di essere consumato, va rigenerato in forno per 5 minuti a 220 gradi (qualsiasi tipologia di forno, anche ventilato).

ANELLO DEL MONACO

PRIMO IMPASTO

15 gr di lievito di birra, 40 gr di acqua tiepida, farina qb per un impasto morbido. Lasciare riposare coperto per 20 minuti a 30 gradi

SECONDO IMPASTO

amalgamare il primo impasto con 1 uovo, farina forte qb per un impasto morbido. Lasciare riposare coperto per 45 minuti a 30 gradi

SECONDA



PANE ANTIKUS

- *Lievito naturale in impasto 600 gr*
- *farina tipo 1 350 w 1 kg*
- *farina rimacinata di semola 1 kg*
- *acqua 1,2 kg a 30 gradi*

PROCEDIMENTO

impastare tutti gli ingredienti e facciamo riposare a temperatura ambiente fino a far raddoppiare l'impasto

SECONDO IMPASTO

- *farina tipo 1 di 280 w 500 gr*
- *sale 50 gr*
- *malto 30 gr*
- *acqua 900 gr*
- *olio evo 150 gr*

Prendiamo il primo impasto e riponiamo in tuffante, aggiungiamo la farina, il sale, il malto, l'olio e la metà dell'acqua. Accendiamo in seconda velocità per 8 minuti. Poi aggiungiamo a filo l'acqua restante fino ad ottenere un impasto liscio e vellutato. Riponiamo in una vasca bene oliata per 4 ore circa. Rovesciare l'impasto su un letto di farina. Spezziamo il pane a piacimento, formando delle pagnotte rustiche e facciamo riposare coperte con un canovaccio su un'asse di legno bene infarinata con semola rimacinata per 10 ore. Cuocere a 220 gradi in forno a platea. Per pezzature intorno al kg ci vorranno 60 minuti

RICETTA

TERZO IMPASTO

impastare il secondo con 3 tuorli, 1 uovo intero, 15 gr di zucchero, 15 di burro fuso ma non caldo. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e consistente. Lasciare riposare 1 ora coperto a 30 gradi

QUARTO IMPASTO

impastare il terzo con 2 tuorli, 2 uova intere, 90 gr di zucchero, 50 gr di burro, 300 gr di farina forte, 10 gr di sale, aromi qb. Far lavorare per qualche minuto e aggiungere poco alla volta altri 100 gr di burro fuso ma non caldo; fino ad ottenere un impasto liscio e non troppo morbido. Lasciare riposare per 30 minuti coperto a 30 gradi.

Formare delle piccole pagnottelle da 300 gr, lasciare riposare circa 20 minuti, poi creare delle pastelle e inserire al centro delle pastelle la crema. Chiudere bene formando due filoni della lunghezza di 30 cm. Avvolgere a due in treccia semplice e arrotolare in uno stampo da panettone, con cannella in acciaio inserita in centro, oppure utilizzare gli stampi alti di alluminio per le ciambelle precedentemente imburrate. Lasciare lievitare 2 ore coperti a 30 gradi. Infornare a 170 gradi per 30/40 minuti. Una volta raffreddato bene, glassare con zucchero fondente.

PER LA CREMA

crema di marroni 500 gr
cacao amaro 1 cucchiaino
farina di mandorle 100 gr
zucchero a velo 50 gr

TERZA RICETTA



Scopriamo il Macis

22

di Giampiero Rorato

*Il Macis è l'arillo rosso che circonda il seme che conosciamo come noce moscata, prodotto da un albero chiamato *Mistica fragrans**

Nome stupendo, *Mystica fragrans*, fa pensare subito a fragranze mistiche, quasi divine. Ed è così. Questo albero, originario delle isole Molucche, è stato descritto per la prima volta dal botanico olandese Martinus Houttuyn nel 1774 e, scoperte le preziose caratteristiche dei suoi frutti, questo albero, alto attorno ai 5-10 metri (ma può raggiungere anche i 20 m), fu trapiantato in diverse zone intertropicali. Ricordiamo intanto che dalla pianta *Mystica fragrans* si ricavano due spezie: la noce moscata, che è il seme decorticato e la parte esterna che ricopre il seme - come il mallo verde che ricopre da noi le noci - e questo è il Macis, il cui arillo (la parte esterna del seme che cresce assieme al seme) di colore scarlatto ha fatto aumentare l'interesse di botanici e, fin dal '700, anche dei commercianti di spezie. A proposito: l'aggettivo "moscata" che accompagna la spezia ("noce moscata") si riferisce alla capitale dell'Oman, Mascate, luogo dal quale cominciò ad essere commercializzata. La *Mystica fragrans* è una coltivazione assolutamente tropicale. Il primo raccolto si ottiene dopo 7-9 anni dall'impianto e la piena produzione dopo 20 anni.



Tornando al nostro "Macis" esso è stato definito come un casco di sicurezza per il prezioso seme ed è anche considerato come una "maglia a rete" che ricopre in modo aderente ogni parte della noce interna che appare solo quando il guscio grasso e polposo si apre. E quando la noce viene separata dal guscio viene immersa in acqua, mentre il guscio - il Macis - viene fatto pressare e fatto essiccare per alcune ore. A Grenada, isola caraibica e stato indipendente, il Macis viene conservato al buio per diversi mesi, nel corso dei quali va assumendo un colore giallo scuro. Così in Occidente, ma in Oriente, ad esempio in Indonesia, il Macis rimane di color rosso intenso perché resta alla luce del sole.

LE AZIENDE INFORMANO



MOLINI VALENTE S.P.A.
Regione mulini, 26
15023 Felizzano (AL)



www.molinivalente.it

Vitala Zen Sole: il grano incontra la curcuma, per impasti innovativi

La gamma Vitala risponde alla crescente richiesta di prodotti "rich-in" nel fuoricasa. Mescole affidabili, garantite e studiate per le migliori performance dei professionisti. Tutte da scoprire a SIGEP 2022

Mescole naturali, senza additivi, con tutti i nutrienti del chicco di grano e arricchite con spezie, alghe o cereali ad alto valore nutritivo: ecco la linea Vitala Zen firmata Molini Valente. Buone, ma anche belle da vedere: con il loro aspetto cromatico, queste mescole danno origine a impasti colorati, da mangiare anche con gli occhi. Vitala Zen, accanto a Vitala e Vitala+, risponde alla crescente richiesta di prodotti "rich-in" (ossia ricchi di ingredienti benefici) nel fuoricasa: in questa innovativa gamma la farina di grano tenero Vitala tipo 2 viene arricchita con spezie, alghe e altri cereali minori, offrendo mescole ricche di nutrienti e gusto per pani, cracker, grissini, dolci e grandi lievitati, ma anche pizza.

Parola di Luigi Stamerra, brand ambassador Molini Valente, docente e Presidente Associazione Pizzaioli Professionisti, che per la sua Pizza Crudo e Radicchio sceglie Vitala Zen Sole, arricchita con curcuma: la videoricetta è disponibile sul sito www.molinivalente.it. Accanto a Zen Sole, nella linea si trovano Vitala Zen Acqua, con alga spirulina, Vitala Zen Erba, con erba di grano, ma anche Vitala Zen Fuoco con grano arso e Vitala Zen Terra ai semi di canapa. Per scoprire tutte le Vitala e le farine Molini Valente, l'appuntamento è a SIGEP 2022, dal 22 al 26 gennaio a Rimini, dove vi aspettano anche demo e appuntamenti dedicati a tutti i professionisti dell'arte bianca

Per saperne di più: www.molinivalente.it



Le caratteristiche del Macis



Proprio perché ha accompagnato la nascita e lo sviluppo della noce moscata, il Macis ha un aroma che ricorda quello della noce: è fresco e intenso, a volte un po' più forte dell'aroma della noce stessa e anche più dolce, con sentori di fiori di campo, pepe e chiodi di garofano.

Il suo gusto è raffinato, aromatico e delicato, con un accenno agrumato e retrogusto amarognolo.

Per quanto riguarda gli usi gastronomici essi sono abbastanza vari e dipendono dai luoghi dove è coltivato e, lontano da essi, come in Europa.

Nei luoghi di produzione, ad esempio, viene aggiunto intero ai piatti in cottura per dar loro aroma e sapore caratteristico, poi viene tolto prima di servire. In Gran Bretagna è un componente essenziale della miscela di spezie per il *pudding spice* che si ottiene unendo un cucchiaino di ciascuna delle seguenti spezie: pimento, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, coriandolo e zenzero, più due cucchiaini di Macis in polvere. Questa miscela viene tradizionalmente usata in Gran Bretagna per la preparazione di torte e biscotti. E sembra proprio che in Europa gli inglesi siano i più affezionati alle spezie e anche al Macis, usato per aromatizzare anche i *potted shrimps*, oltre ai sottaceti, i paté, gli infusi come il vin brulé e ancora il budino di riso.

Fermandoci in Italia, il Macis è spesso impiegato al posto della noce moscata come nei ripieni di torte rustiche, nel curry, in diverse salse a partire dalla besciamella, nei purè, nei risotti, nelle zuppe e minestre, poi anche nel vin brulé.

Per quanto riguarda i dolci, invece, il Macis può aromatizzare in maniera originale creme e altre farciture per torte ma anche direttamente gli impasti stessi di dolci e biscotti.

E qui torniamo a quanto abbiamo scritto nei mesi scorsi per altre spezie: anche il Macis in polvere trova usi nuovi nelle preparazione cosiddette creative, più spesso fantasiose, di numerosi cuochi che desiderano offrire ai clienti dei ristoranti e delle pizzerie nuove sensazioni gustative.

Personalmente io credo che la sapienza delle generazioni ci abbia tramandato un patrimonio di usi già ampiamente collaudato, premiando gli impieghi più piacevoli ed eliminando quelli non graditi. L'ideale è che le spezie impiegate in cucina risultino ben conoscibili dal cliente e, salvo lì dove le miscele di spezie hanno la loro giustificazione, è meglio impiegare una sola spezia. E il Macis ci sta in tutte quelle preparazioni dove va anche la noce moscata.





Forni Valoriani,
da oltre 100 anni
al vostro servizio

Fornace dal 1890



Refrattari Valoriani Srl

Via Caselli alla Fornace, 213 - 50066 Reggello (Fi) - Italy

Tel. +39.055.868.069 - valoriani@valoriani.it

www.valoriani.it

Fabrizio Fiorentini

—
Acqua
e Farina
a Rieti

di C.O.



Fabrizio Fiorentini, terza generazione di fornai, vive ed opera a Rieti dimostrando ogni giorno passione e professionalità, coniugando conoscenza tecnica ad una filosofia di lavoro rispettosa della tradizione e del patrimonio gastronomico nostrano.

Fabrizio, qual è la sua storia?

La mia scelta è legata alla storia della mia famiglia. Siamo alla terza generazione di fornai: ha iniziato mio nonno, Viscardo Fiorentini, ha proseguito mio padre Florido e adesso ci sono io insieme ai miei fratelli. Per me è stata una naturale conseguenza, non ho mai pensato ad altro. Da piccolo aspettavo l'arrivo dei tecnologi che ci aiutavano a mettere a punto la produzione, spesso erano persone che venivano dal Nord Italia e per me erano figure di grande fascino. Da bambini solitamente si sogna di fare il calciatore o l'astronauta: io sognavo di diventare tecnologo, mi affascinava il mondo degli impasti e della lievitazione e ho portato avanti questo sogno fino a farlo diventare una piccola realtà.

Che caratteristiche ha il forno in cui possiamo trovare i suoi prodotti?

Oggi siamo arrivati ad avere quattro locali. Il più piccolo, quello da cui tutto è partito, è il Fornaio, nel centro storico di Rieti. E' il classico forno, con uno spazio di soli 18 mq, una bottega storica della nostra città. Gli altri due locali, sempre a Rieti, rappresentano la mia idea personale di forno: un posto dove è possibile mangiare come se fossi a casa, da mattino a sera. Il forno per me deve sapere di casa, deve essere un luogo di riposo, non deve servire solo per comprare il pane, ma per avere un momento di pace dove gustare qualcosa di gustoso, con il sapore di casa. I due locali si chiamano Dolce e Salato e la Mattera. Infine il nostro fiore all'occhiello, il locale Acqua e Farina, che ospita anche il nostro laboratorio di panificazione, pizzeria e pasticceria, un laboratorio a vista dove il cliente può osservare tutte le fasi produttive, fare un "viaggio" all'interno dell'arte bianca e poi degustare o acquistare tutti i nostri prodotti.

Quali sono i panificati che maggiormente la rappresentano?

I prodotti dove ho speso l'anima e tutte le mie fatiche sono la pizza alla pala e il panettone. Questi prodotti un tempo per noi erano marginali, eravamo più concentrati sulla panificazione tradizionale. Su pala e lievitati delle feste ho dato il mio contributo, sono diventati la mia personale espressione, la mia impronta dentro all'azienda.

Che tipo di scelte opera per quanto riguarda eventuali farciture nella scelta delle materie prime?

Per la farcitura vedo di buon occhio il rinnovamento collegato alla sapienza della tradizione, senza alterare troppo la natura della pizza che è un prodotto semplice. Per me l'equilibrio è dato da due/quattro ingredienti al massimo, non sono un amante degli eccessi gourmet. Mi sono reso conto che nulla può essere più buono di una

pizza con mozzarella, pomodoro e alici o stracciatella e mortadella. Mi permetto di ricordare che la storia della cucina italiana non nasce con i social o le trasmissioni tv. L'equilibrio degli ingredienti che la storia ci ha trasmesso è già perfetto e insuperabile, a mio avviso. La pizza è un prodotto semplice ma con la S maiuscola. E' perfetta così come la tradizione ce l'ha tramandata. La pizza quando è fatta bene è divina, è caratterizzata dal numero tre: tre consistenze (cremoso, croccante e morbido) tre colori almeno (bianco, rosso e verde) tre ingredienti e tre dimensioni, perché deve svilupparsi anche in altezza, non deve essere piatta.

Hanno una filosofia di fondo comune?

Assolutamente sì. Entrambi incarnano la massima espressione del vero protagonista dell'arte bianca, l'ingrediente segreto: il tempo. E' il tempo che riesce a dare ricchezza e gusto ai prodotti della panificazione, il vero protagonista del mio lavoro.

Siamo in periodo natalizio: cosa propone ai clienti?

Anche su Panettone e Pandoro mi ritengo un tradizionalista, non perché non ami l'innovazione, anzi. La mia ricerca resta sul solco della tradizione, il mio obiettivo è fare sempre meglio quello che ci ha dato la tradizione. Un ottimo panettone deve essere straordinariamente morbido, scioglievole e lasciare una bocca pulita e profumata. Non sono ossessionato dagli ingredienti, sono molto attento nella scelta e nel trattamento, nell'uso, ma vorrei ricordare

che la somma delle materie prime di qualità non fa la qualità stessa. Quello che serve davvero è la tecnica, l'esperienza e il tempo. Un buon artigiano usando buoni ingredienti può fare prodotti eccellenti. Per me la bravura si riconosce proprio dal saper trarre un prodotto eccellente da ingredienti normali, semplici, alla portata di tutti.

*SOTTO
il locale
Acqua e Farina,
di Rieti*



Pizza in Pala del Contadino

Ricetta

BIGA

7 kg tipo "1"

3,5 L acqua

70 gr lievito

Cinque minuti prima velocità,

far riposare 12/16 ore a 15 gradi.

SECONDO IMPASTO

Biga più

3 kg tipo "1"

4,5 L acqua

200 gr sale

300 gr olio EVO

10 gr lievito fresco.

PROCEDIMENTO

Impastare farina con biga e 2 L di acqua per cinque minuti in prima velocità, aggiungere il sale, passare in seconda velocità e far assorbire tutta l'acqua rimanente, per ultimo aggiungere l'olio.

Far riposare l'impasto per circa un ora, spezzare nel peso desiderato e formare delicatamente.

Dopo 45/60 minuti stendere e infornare, tempo di cottura in base al peso realizzato in un forno compreso tra i 270/290°.





SIAMO L'ANIMA DELL'IMPASTO!

ANIMA DI GRANO®

Un gusto unico, rustico
e con **tante fibre**, per la tua **pizza**!



Scopri le **nuove referenze**
con **germe di mais tostato**

RYECORN

Farina tipo "1", farina di segale
e germe di mais tostato

ZEAL

Farina tipo "1", pasta acida
e germe di mais tostato

PANERO

Farina tipo "0", trito di semi di lino,
girasole, zucca, malto scuro
e germe di mais tostato

Ricetta



IL LIEVITO NATURALE

Per il mantenimento:

Per il normale mantenimento in frigorifero del lievito naturale andrà rinfrescato ogni 2/3 giorni seguendo la seguente procedura:

Aprire il sacco slegando con prudenza il cordino che lo contiene. Sbucciare con un coltello il lievito eliminando tutta la parte esterna. Ritagliare solamente il cuore del lievito. Pesarne la quantità desiderata. Tagliare in fette grossolane di circa 3/4 cm. Immergerlo in acqua fredda per 2/3 min. Strizzarlo con cura. Unire il lievito così lavato alla farina e acqua e iniziare l'impastamento. Quando l'impasto è liscio e omogeneo toglierlo dall'impastatrice. Incartare il lievito così ottenuto con un sacchetto di plastica. Avvolgere il lievito nel suo telo di stoffa. Legare con cura il lievito con un cordino resistente. Lasciare il lievito a temperatura ambiente per 60 min. Metterlo in frigorifero a 4°C.

Mantenimento per 1/2 giorni (1/1)

gr. 250 lievito naturale
gr. 250 farina W 440
gr. 125 acqua

Mantenimento per 3/4 giorni (1/2)

gr. 250 lievito naturale
gr. 500 farina W 440
gr. 250 acqua

Mantenimento per 5/6 giorni (1/3)

gr. 250 lievito naturale
gr. 750 farina W 440
gr. 375 acqua

Mantenimento oltre 6 giorni (1/5)

gr. 250 lievito naturale
gr. 1250 farina W 440
gr. 625 acqua

Per la produzione del Panettone

Per la preparazione del lievito da utilizzare per il 1° impasto del panettone procedere con l'impasto del 1° lievito 1 a 1

1° lievito

gr. 500 lievito naturale
gr. 500 farina W 440
gr. 250 acqua

Aprire il sacco slegando con prudenza il cordino che lo contiene.

Spellare con un coltello il lievito eliminando tutta la parte esterna.

Ritagliare solamente il cuore del lievito.

Pesarne la quantità desiderata.

Affettarlo in maniera grossolana.

Immergerlo in acqua fredda per 3/4 min.

Strizzarlo con cura.

Unire il lievito così lavato alla farina e acqua ed iniziare l'impastamento.

Quando l'impasto è liscio e omogeneo toglierlo dall'impastatrice.

Pirlare il lievito con estrema cura.

Togliere una pallina di lievito da circa 50 gr da utilizzare come spia.

Incidere una X profonda sulla superficie del lievito pirlato.

Inserire il lievito in un contenitore abbastanza capiente.

Coprirlo con un panno umido.

Mettere a lievitare il tutto a 28°C.

Immergere la spia in acqua fredda.

Quando la spia sarà venuta a galla procedere con il 2° lievito 1 a 1

2° lievito

gr. 500 lievito naturale
gr. 500 farina W 440
gr. 250 acqua

Unire il lievito alla farina e acqua ed iniziare l'impastamento

Quando l'impasto è liscio e omogeneo toglierlo dall'impastatrice

Pirlare il lievito con estrema cura

Togliere una pallina di lievito da circa 50 gr da utilizzare come spia

Incidere una X profonda sulla superficie del lievito pirlato

Inserire il lievito in un contenitore abbastanza capiente

Coprirlo con un panno umido

Mettere a lievitare il tutto a 26/28°C

Immergere la spia in acqua fredda

Quando la spia sarà venuta a galla procedere con il 3° lievito 1 a 2

3° lievito

gr. 500 lievito naturale
gr. 1000 farina W 440
gr. 500 acqua

Unire il lievito alla farina e acqua ed iniziare l'impastamento

Quando l'impasto è liscio e omogeneo toglierlo dall'impastatrice

Pesare il lievito necessario per la ricetta del panettone

Pirlare il lievito con estrema cura

Togliere una pallina di lievito da circa 50 gr da utilizzare come spia

Incidere una X profonda sulla superficie del lievito pirlato

Inserire il lievito in un contenitore abbastanza capiente

Coprirlo con un panno umido

Mettere a lievitare il tutto a 26/28°C

Immergere la spia in acqua fredda

Riavvolgere il restante lievito nel suo telo di stoffa e legarlo con cura per poi riporlo in frigorifero per le preparazioni future

Dal momento che la spia galleggia si potrà procedere con il normale impastamento del prodotto desiderato.

PANETTONE 2021

1° impasto

gr. 4000 farina W 440
gr. 1200 lievito naturale pronto (bimbo)
gr. 2000 acqua
gr. 1250 zucchero
gr. 900 tuorli
gr. 8 sale
gr. 1500 burro
gr. 5 lievito osmotico

2° impasto

gr. 1000 farina W 440
gr. 25 malto
gr. 1100 zucchero
gr. 900 tuorli
gr. 60 sale

Per l'emulsione

gr. 2500 burro
gr. 900 tuorli
gr. 250 miele
gr. 200 pasta aromatica per panettone
gr. 3000 uvetta
gr. 1500 cubetti di arancia semi candita

L'Italia nel piatto.



CIRIO
1856

Alta Cucina

IL ROSSO TRICOLORE.

Dal tipico pomodoro lungo italiano, nasce
Cuor di Pelato Cirio Alta Cucina.

La sua polpa dolce, la consistenza densa e cremosa,
e il suo gusto incredibile rendono ogni pizza un capolavoro.
La nostra arte al servizio del tuo talento.



cirioaltacucina.it



Corrado Menchetti



Menchetti dal 1948

a cura della redazione

"Sono entrato in azienda ufficialmente a 19 anni, finiti gli studi di ragioneria e si può dire - ironicamente - che... avevamo già "il posto fisso". Ufficialmente perché fino a 19 anni comunque, nei periodi di vacanze da scuola, ero ovviamente ad aiutare in azienda. Cavallucci a Natale e panina con l'uvetta a Pasqua, che dopo essere stata stesa nei tappeti di paglia veniva unta a mano con olio extravergine di oliva con dei pennelli appositi: io e mio fratello Marco (Marco Menchetti, co - proprietario e Direttore Produzione n.d.r.) dopo la

scuola arrivavamo a casa, posavamo lo zaino, entravamo nel forno e avevamo pronto il lavoro.

Dopo il periodo scolastico - fine '80 primi anni '90 - gestii per due anni il supermercato di famiglia e lì mi sono inventato quello che con parole d'oggi potremmo definire il "Deliveroo dell'epoca": noi avevamo già i giri in campagna per il pane ed io utilizzavo lo stesso meccanismo lasciando alle famiglie dei fogli stampati che consegnavo alle case con i prodotti in offerta, il venerdì radunavo gli ordini e consegnavo con un giro unico

i prodotti venduti dai negozi. Dopo il periodo scolastico e dopo alcuni anni in cui ho gestito il supermercato di famiglia, ho iniziato sempre più ad occuparmi della parte commerciale, fino a diventare Direttore Commerciale anche con il compito di elaborare le strategie per i locali e il retail. Tutte le varie zone che sono state aperte in Umbria, in Valdarno, in Valtiberina, e nel territorio senese, sono zone strategiche che ho aperto commercialmente io, trovando opportunità e ovviamente clienti. Fino ad allora, si parlava esclusivamente di

prodotto pane, con i locali, dal 2005, abbiamo iniziato a parlare di Brand Menchetti e di altri prodotti, dalla pizza ai prodotti da forno."

È Corrado Menchetti a raccontarsi, proprietario col fratello Marco di "Menchetti dal 1948" nonché Direttore Commerciale dell'azienda, anima dei punti vendita a marchio nei quali si produce e vende pane d'eccellenza e specialità dell'arte bianca da 3 generazioni nel cuore della Toscana.

Quando e come nasce, e che storia ha Menchetti?

La mia scelta è legata alla storia della mia famiglia. "Menchetti nasce nel 1942 anche se per un errore di anagrafica è segnato 1948 (abbiamo verificato che la prima registrazione con licenza commerciale era proprio del '42) e partì con un negozio di paese dove si vendeva di tutto; avevamo la prima tv del paese, c'era anche la sala da ballo!

Rendendosi conto che nella vendita commerciale ottenevano grandi risultati iniziarono con la commercializzazione del pane. Veniva distribuito in bici a tutto il vicinato e ai paesi limitrofi, poi negli anni 50 comincia la produzione propria, con forni a legna di proprietà e con i primi operai e la distribuzione avveniva con le moto mentre i primi furgoni arrivarono verso la fine degli anni 60. Da qui la prima svolta e cambio di passo perché il furgone permetteva di coprire distanze più lunghe.

Nel 1996 il panificio da Montagnano, piccolo borgo della Valdichiana, si trasferisce a Cesa - sempre in Val di Chiana - ingrandendosi e necessitando quindi di ulteriori risorse umane. Comincio dunque sia come aiutante al forno sia cogliendo opportunità di crescita e di portare avanti la parte commerciale della azienda, all'inizio legata esclusivamente al pane.

Il 2005 rappresenta un'altra svolta perché le due famiglie proprietarie decidono di separarsi, dividere le aziende, alla nostra il panificio e all'altra alberghi/ristorante e supermercato.

Da lì è cominciato un nuovo percorso fatto di scelte forti: panificare ripristinando il forno a legna sul modello che avevano i nonni, usare farine macinate a pietra e sempre più prodotti a lievitazione naturale con farine locali. Per quanto riguarda il mondo dei dolci, abbiamo ampliato e sviluppato sempre più la tradizione toscana con i dolci legati alle ricorrenze, come per esempio il Pan Co' Santi che è arrivato a produzioni di oltre 50 quintali (5.000 kg) in un mese.

Abbiamo intrapreso il percorso del retail che inizialmente doveva essere il punto vendita aziendale ma visto l'enorme successo abbiamo cominciato a sviluppare questo nuovo segmento aziendale arrivando ad oggi a 15 punti vendita e 3 nuovi in apertura entro fine 2022. Assieme ai punti vendita è nata anche la famosa pizza Menchetti: la pizza alla pala nel 2005 esisteva solo in alcune pizzerie della capitale o delle grandi città, qui nella nostra provincia e nelle province limitrofe, era una novità assoluta.

Infine abbiamo iniziato nel 2016 con un primo impianto di 400mq un percorso completamente nuovo ovvero il mondo delle basi pizza surgelate. Oggi abbiamo cavalcato l'immediato successo che abbiamo avuto aprendo un nuovo impianto di 2000m2 certificato IFS e utilizzando come liquido di raffreddamento la CO2 in un'ottica di sostenibilità, anticipando di 5 anni quello che le normative renderanno obbligatorio. Chiaramente per continuare la filosofia e il percorso fatto nel pane, il percorso fatto in questo nuovo impianto è un prodotto di filiera completamente italiana."

Come sono strutturati i punti vendita? Per che target di clientela e occasione di consumo sono pensati?

"Abbiamo più format: strutture grandi, medio, piccole. Le strutture grandi fanno un servizio multifunzionale: dalla colazione al pranzo, dalla merenda all'aperitivo, fino alla cena e dopocena. Nelle medie strutture è previsto un servizio di colazione, punto vendita dei prodotti Menchetti da asporto e pizze. I piccoli, fanno solo servizio di take away in cui si vende solo pane, pizza e prodotti da forno, senza posti a sedere e con metrature intorno ai 60m2. Sul target, c'è un aneddoto: una nota azienda di arredamenti che strutturò i nostri primi locali, ci chiese a quale target volevamo rivolgerci, perché è normale chiedere a quale segmento e fascia ci si voglia indirizzare... non siamo stati in grado di rispondere. I nostri locali infatti sono strutturati per rivolgersi a tutte le fasce di età, a qualunque tipologia di pubblico, è molto facile trovare seduti il millennial o il gruppo di ragazzi usciti da scuola così come due adulti in pensione."

ACCANTO
interno di
uno dei
punti vendi-
ta Menchetti



Quali sono i panificati che maggiormente vi rappresentano? Che caratteristiche hanno?

“Tutta la linea legata al forno a legna, ai prodotti a lievitazione naturale con farine macinate a pietra. Quindi Pane Verna, Pane linea Cappelli, Segale e Farro, pane DOP Toscano, 100% integrale.

La nostra pizza, inoltre, è il fiore all'occhiello dei nostri punti vendita. La filosofia di fondo imprescindibile per noi è il buono!”

Che tipo di pizza propone ai clienti?

“La nostra pizza alla pala ha un impasto di farina di filiera, di farina macinata a pietra, il tutto a lievitazione naturale. Spianata completamente a mano (abbiamo un reparto con addetti che spianano a mano proprio).

A breve ci sarà nei nostri punti vendita la tonda, che segue l'iter di processo di lievitazione e spezzatura differenti, affinché raggiunga un bordo molto pronunciato e una base molto sottile.”



Quali sono i processi e i criteri con i quali ideate le ricette per le farciture delle pizze?

“Territorialità e stagionalità in primis, ma soprattutto una selezione di prodotti di prima qualità. Per le farciture ci affidiamo anche alla creatività dei nostri pizzaioli, sono ragazzi davvero in gamba e pieni di idee. I nostri fornitori sono selezionati in prima persona da noi perché andiamo direttamente ad acquistare il prodotto e a verificare la qualità di processo e di prodotto. Tutti gli ingredienti sono italiani.”

Perché la scelta del grano Verna del vostro territorio? A che esigenza risponde? E per che tipo di prodotti viene utilizzato?

“Il grano Verna era uno dei grani che all'inizio del panificio erano all'interno delle miscele delle nostre farine. Il Consorzio Agrario di Siena nella persona del dott. Pagliuca e lo zio Luca ci hanno permesso di riportare a produrre un pane che sembrava un sogno poter arrivare a farlo. Oggi il Verna è il primo prodotto per valore di fatturato, per noi è un prodotto al quale abbiamo dedicato completamente la produzione della nostra azienda agricola biologica affinché fossimo certificati nella provenienza del grano dal consorzio CCL Toscana, con cui collaboriamo continuamente nella ricerca e sviluppo dei prodotti.”





GOGLIO S.P.A.
VIA DELL'INDUSTRIA, 7
21020 DAVERIO (VA)
Telefono: 0332-940111
comunicazione@goglio.it



¹ Comparative Life Cycle Assessment (LCA) of different Pouches and alternative packaging systems for food (Pasta Sauce and Olives) on the European market" ifeu Heidelberg- istituto per la ricerca energetica e ambientale - April 2021. Studio commissionato da Flexible Packaging Europe (FPE).

Con Smart Pack fare la pizza non è mai stato così sostenibile

Arrivano le innovative soluzioni di Goglio per il confezionamento degli ingredienti per la pizza

Goglio, uno dei principali player in Europa nel packaging flessibile, punta a rivoluzionare la logistica di ristoranti e pizzerie con Smart Pack, una proposta di imballaggi flessibili per la conservazione e la distribuzione degli alimenti. Gli innovativi packaging, presentati ad Host Milano 2021, sono già stati adottati da illustri nomi della gastronomia italiana che ne hanno riconosciuto l'enorme potenziale. Dai produttori di conserve alimentari come Mutti ad alcuni dei più celebri pizzaioli internazionali, tra cui Francesco Martucci, Gianni Di Lella, Rosa Casulli e Umberto Napolitano.

Goglio con Smart Pack punta ad innovare la produzione della pizza, eccellenza tutta italiana, così come ha già fatto in passato con il confezionamento del caffè, altro prodotto simbolo della tradizione nostrana, per il quale il Gruppo Goglio è già noto in tutto il mondo. Oggi infatti Goglio si propone, attraverso il proprio sistema di imballaggio basato sulle macchine di riempimento GNova, di rivoluzionare il modo di confezionare molteplici tipologie di alimenti sia liquidi - come pomodoro, salse, succhi di frutta e conserve vegetali - sia immersi in un liquido di governo - come tonno, olive e carciofini.

Il packaging flessibile Smart Pack è un tipo di confezionamento in laminato multistrato, concepito per essere riempito con le macchine del sistema GNova, che porta grandi benefici rispetto a quelli tradizionalmente utilizzati nel settore pizza, come latta e vetro. Molteplici sono i vantaggi, sia in termini di conservazione e protezione dell'alimento, grazie alle proprietà barriera dei materiali, sia a livello di praticità e di sostenibilità. Gli imballi flessibili sono, infatti, più leggeri e meno ingombranti, risultano più semplici da trasportare, da stoccare e da smaltire. Questo tipo di confezioni è anche meno pericoloso delle latte, più facile da aprire

e, oltre ad essere molto più maneggevole, consente di dosare facilmente il prodotto che, una volta aperto, può essere conservato in frigorifero. Ma non si tratta solo di vantaggi pratici. Se si effettua un'analisi guardando a tutte le fasi del ciclo di vita dell'imballaggio, infatti, dalla produzione al trasporto e stoccaggio, fino alla fase finale di smaltimento o l'eventuale riciclo, l'imballaggio flessibile ha un impatto ambientale nettamente più basso rispetto a quello di altre tipologie di imballaggi tradizionalmente riconosciute come sostenibili. Un recente studio svolto dall'ente ifeu (¹) - istituto per la ricerca energetica e ambientale - ha cercato di valutare il carbon footprint dei diversi sistemi di confezionamento per salsa di pomodoro del mercato europeo; lo studio ha evidenziato che in termini di emissioni di CO2 l'impatto delle buste flessibili è inferiore a quello di lattine o confezioni in vetro, con percentuali che arrivano rispettivamente al 60% e al 50%.

Il Sistema di confezionamento di Goglio è stato testato con successo da Mutti, che propone oggi per il settore HoReCa una confezione flessibile da 5kg in laminato multistrato; "Mutti è un'azienda storicamente portata all'innovazione - ha spiegato Francesco Godani, R&D manager di Mutti - cercavamo un partner leader nella produzione degli imballaggi flessibili e l'abbiamo trovato in Goglio". Tra i tanti maestri pizzaioli che hanno provato Smart Pack, anche Francesco Martucci, titolare de I Masanielli, migliore pizzeria d'Italia e del mondo secondo 50 Top Pizza 2020, si è espresso a favore del cambiamento: "La vera innovazione è portare nel futuro le nostre tradizioni, con tecnologie e metodi nuovi. Il packaging flessibile è portare nel futuro il modo di conservare un prodotto, è perfetto per i locali all'avanguardia, che devono inquinare di meno e ingombrare di meno".

I vostri prodotti più significativi?

“Il Pane Verna, riusciamo con la nostra azienda agricola a produrre questa tipologia di grano unico nel suo genere. Ci vogliono farina e acqua, lievita naturale e la spianatura a mano, quindi l'impasto va cotto nel forno a legna che lo rende unico e inimitabile, prodotto di punta della parte panificazione, perché unisce bontà, fragranza e funzionalità, che è il futuro della panificazione: il pane sta andando verso i prodotti di alta qualità, chi consuma pane non lo compra tutti i giorni e lo consuma ricercando la qualità del prodotto.

Tra le specialità offerte, al momento quella più venduta è una delle storiche pizze di Menchetti, La CHEF, abbiamo mantenuto il nome che gli ha dato il pizzaiolo che l'ha creata, che ad oggi ancora fa parte del team:

Impasto ad alta idratazione, farina di filiera, spianata a mano, come condimento è una margherita con prosciutto crudo del nostro territorio, porcini, rucola e scaglie di grana. Tutti gli ingredienti delle nostre pizze sono italiani.”



Siamo in periodo natalizio e vorremmo parlare anche di lievitati dedicati. Cosa sceglie di proporre ai clienti?

In primis il **Pan di Bacco**, specialità natalizia simile al panettone, con sola uvetta sultanina a lievitazione naturale, bagnato da un mix di vini liquorosi, è il nostro fiore all'occhiello.

Poi i nostri panettoni, classico, pere e cioccolato, il glassato, integrale ai frutti di bosco, oltre al Soffice all'olio evo, la new entry al pistacchio.

Il nostro famoso ricciarelo, ormai diventato il n. 1 per le vendite a Siena, è fatto rispettando tutti i canoni e le regole della tradizione che vuole la cottura delle mandorle, che poi vengono macinate con miele, scorza d'arancio e tanta capacità manuale che lo rende scioglievole, friabile e dal gusto imparagonabile.



Grazie al decreto INDUSTRIA 4.0
è possibile beneficiare

Fino al 74%* di RISPARMIO FISCALE

*credito di imposta del 50% ottenendo, insieme all'ammortamento ordinario, un risparmio del 74%

Sui forni elettrici Supertop, Vario e Dome
se acquistati entro il 31 dicembre 2021.

VARIO



DOME



SUPERTOP



Acquista ora i forni piu' potenti e prestazionali del mercato.

SAREMO PRESENTI A **SIGEP** 22 - 26 GENNAIO 2022
THE DOLCE WORLD EXPO FIERA DI RIMINI
PADIGLIONE B7 - STAND 32

CONTATTACI

☎ +39 0376 910511
✉ info@oemali.com



Oem Ali Group S.r.l. a Socio Unico
Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN) - T +39 0376 910511 - F +39 0376 910545
www.oemali.com



STEFANO CANOSCI,

Pizzeria Chicco a Colle Val d'Elsa, Siena

Di C.O.

“Sono nato a Sansepolcro (Arezzo) e fin da piccolo ho sempre avuto la passione per la cucina, tramandata dai miei nonni e da persone che frequentavano per lavoro la loro casa (governanti e addetti alla loro assistenza). A 17 anni ho vissuto la mia prima esperienza in un bar, non come cuoco bensì come barman. Successivamente mi sono spostato a Roma, dove ho avuto la fortuna di entrare nella brigata di sala dello chef stellato Antonello Colonna. Sono stati anni faticosi, ma li capii che per essere un ottimo chef de rang dovevo stare in mezzo alla brigata di cucina e capire ogni passaggio relativo alla preparazione di ogni singolo piatto. Credo che quegli anni abbiano rappresentato per me una svolta, perché mi appassionai così tanto al mondo della cucina da voler creare il mio percorso in quel settore. Così arrivo a Colle Val d'Elsa e decido di aprire la mia risto-pizzeria”

Parole di Stefano Canosci, poliedrico professionista che da una decina d'anni conduce con successo la Pizzeria Chicco a Colle Val d'Elsa, comune di circa 20.000 abitanti arroccato nella parte più antica di Siena, in un alto poggio, famoso anche per essere il più importante centro italiano della produzione del cristallo.

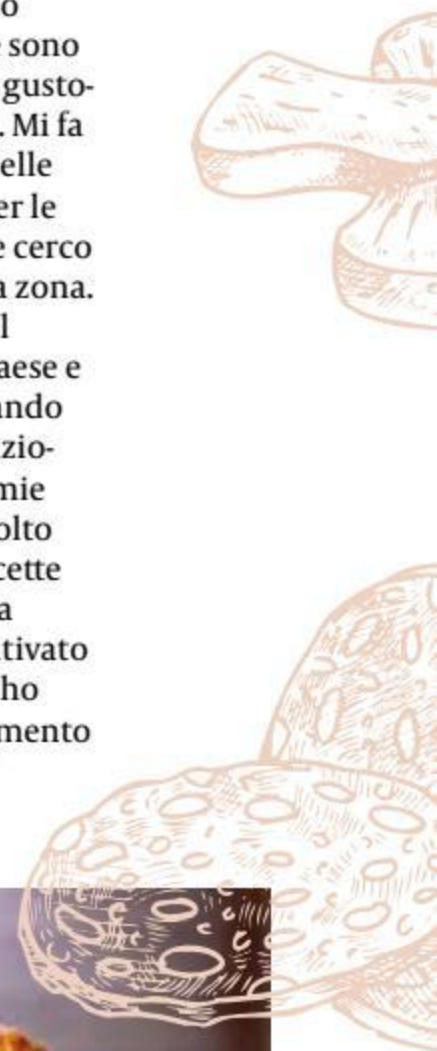


“A due anni dall'apertura mi resi conto che nel mondo della ristorazione una nuova corrente stava prendendo sempre più il largo ovvero il desiderio di molti pizzaioli che puntavano a ritagliarsi spazio tra i grandi chef italiani. Lì realizzai che quell'ambizione era anche la mia, e decisi di mettermi al lavoro. Creai il mio impasto con 3 parole chiave (leggerezza, fragranza e gusto). In pochi anni mi sono trovato “catapultato” al fianco di quelli che per me – e non solo – erano veri e propri “miti” che avevo deciso di seguire... Giovanni Santarpia, Franco Pepe, Gabriele Bonci e diversi altri, persone squisite alle quali la mia categoria deve riconoscere tanto e portar sempre grande rispetto. Ad oggi ho il piacere di essere segnalato sulle più prestigiose guide del settore ma non mi sento né arrivato né tantomeno qualcuno. Sono un collega con il compito di tramandare ed educare le future generazioni all'interno del mondo della pizza.”

Stefano, raccontaci della tua pizzeria e del tuo prodotto.

“Il mio locale si rivolge a tutti i tipi di clienti. Amo le famiglie con bambini, le coppie e chi viene con il suo cane. La pizza è per tutti! Il locale è strutturato su più livelli con una saletta principale in stile moderno, una in pietra, un privé sopra la pizzeria che può contenere 7/8 persone ed infine una cantina con una quindicina di posti in stile tra il medievale ma con tocchi di modernità. L'impasto che preparo è uno, ed è il mio. E' caratterizzato da 2/3 giorni di maturazione a temperatura controllata, pochissimo lievito e una buona idratazione. Ciò mi permette di servire un prodotto molto leggero e quindi digeribile, gustoso e soprattutto unico.

Insieme alle pizze realizziamo anche i calzoni fritti, che sono diventati un vero e proprio must nel mio locale, e che sono caratterizzati da farciture gustose che piacciono ai clienti. Mi fa piacere sottolineare che nelle proposte che pensiamo per le ricette seguo il territorio e cerco di utilizzare prodotti della zona. Mi servo del contadino del paese, del macellaio del paese e delle varie botteghe, cercando di cooperare con la produzione locale. I topping delle mie pizze seguono dunque molto il territorio e le vecchie ricette toscane: ad esempio con la pizza all'aglione (aglio coltivato nella Val di Chiana, n.d.r.) ho vinto nel 2021 il riconoscimento “Miglior pizza all'italiana” per il Gambero Rosso.”



Pizza Scarola

Ingredienti:

- 50 grammi scarola
- 5/6 filetti di acciughe di Sciacca sfilettate a mano e messe in olio evo
- capperi qb
- olive qb.

L'impasto - come anticipato nelle risposte precedenti - nasce da un'impostazione napoletana ma è stato rivisitato al fine di trovare il giusto equilibrio tra la clientela toscana e quella meridionale.





La mozzarella per pizza di Latteria Montanari è la prima filata a vapore.

La filatura a vapore della cagliata di latte fresco è un'innovazione che preserva il naturale contenuto di sali minerali e vitamine per un alimento più sano e gustoso.

SOSTENITORE
UFFICIALE



SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI

Latteria Montanari Srl | Via Aquileia, 2 | 34070 Villesse (GO)
Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it | www.latteriamontanari.it

MANUEL BARALDO,

Φizzeria 7 Teste a Caselle di Selvazzano, Φadova

a cura della redazione

Incontriamo Manuel Baraldo, classe 73 originario di Monselice, in provincia di Padova, chef e pizzaiolo che gestisce con la moglie Moira Benvegnù le “7 Teste” a Caselle di Selvazzano, in provincia di Padova: la sua è una storia, come quella di tanti colleghi raccontati in questi mesi, contrassegnata da una passione per i fornelli che inizia in giovane età, passione che col passare degli anni e delle esperienze non si affievolisce mai, cresce e si fa coraggio imprenditoriale e voglia di crescere e migliorare.

“Fin da piccolo ho avuto la passione per la cucina: dopo esperienze in grandi aziende nazionali e internazionali partendo da commis, faticando e girando il mondo divento chef.

Nel 2000 apro il mio primo ristorante con mia moglie Moira nel centro storico pedonale di Padova, una bellissima esperienza che mi permette di ricevere anche il riconoscimento per la proposta gastronomica da parte dell'Accademia della cucina italiana.

Nel 2013 trasferisco l'attività a Selvazzano Dentro, un comune di circa 22.000 abitanti nella provincia di Padova e “chiudo il cerchio professionale” introducendo nella mia proposta anche l'arte bianca, ovvero la mia grande passione per la pizza ed i panificati. Ad oggi ho avuto il piacere di conseguire diversi riconoscimenti internazionali, europei e mondiali. Nel 2015 ho ricevuto il titolo di chef rotisseur dalla Chaine des Rotisseurs mentre il 28 ottobre 2021 dall'associazione Cooking Show sono stato riconosciuto maestro pizzaiolo e maestro di cucina.



Manuel, parlati della pizzeria e di cosa proponi ai clienti.

Il locale è molto familiare, il cliente per noi deve sentirsi a casa. Abbiamo ragazzi giovani ma anche molte famiglie che vengono a trovarci. Propongo la pizza classica, con impasto diretto e maturazione di almeno 48 ore con un blend di farine tipo 0 e 1.

Due volte alla settimana invece si può trovare pizza napoletana che io definisco contemporanea, ed infine proponiamo un impasto ad alta idratazione, realizzato con metodo indiretto e un'idratazione all'80%. Ultimamente ho inserito un impasto al cioccolato bitter, rosmarino e peperoncino ad alta idratazione e fermentazione spontanea.



Come elabori le tue ricette?

Quando entro in pizzeria mi sento come un pittore, la pizza è come una tela bianca e la coloro creando un'opera con ricette della cucina classica e moderna. Prediligo ingredienti semplici e lavorati da me; sono molto legato al territorio e alle eccellenze che offre l'Italia. Utilizzo spesso prodotti a filiera cortissima e nelle mie pizze elaboro ricette tradizionali rivisitate.

Cosa proponi di diverso in vista delle festività natalizie?

Come anticipavo prima e come dimostra la mia storia professionale, amo tutto il mondo della ristorazione e della panificazione: sono 13 anni che mi dedico ai panettoni elaborando per l'occasione delle ricette un po' particolari. Preparo e cuocio tutto utilizzando per la maggior parte le attrezzature che uso in pizzeria, le conosco, so come utilizzarle e riesco a farle rendere al meglio anche con un prodotto diverso com'è effettivamente il panettone.

Alle 7 Teste si può trovare il panettone classico con uvetta e canditi, quello con marasche e cioccolato e la variante pere e cioccolato. Non solo, ho elaborato quello con pomodori, olive cioccolato e cardamomo con glassa al pepe, la ricetta con batata, alchermes bianco e cioccolato per non parlare della versione arancio, cioccolato e vermouth. Tutto preparato da me.

La pizza che vi presento si chiama "Chiara" ed è dedicata a mia figlia: è una ricetta che prepariamo nel periodo autunnale e invernale.



Pizza Chiara

Impasto indiretto.

Per la biga:

- 500 gr farina
- 250 gr di acqua
- 3 gr di lievito.

16 ore a 18° e poi si chiude l'impasto con

- 500 gr di farina
- 200 gr di cioccolato bitter 95%
- 10 gr di rosmarino essiccato
- 5 gr di peperoncino
- 30 gr di sale
- 30 gr di olio
- 550 gr d'acqua.

Per la farcitura:

- zucca in saore
- polvere di liquirizia
- mozzarella fior di latte
- spek croccante a cubetti.



Panettone Classico



Primo impasto serale, ingredienti e procedimento:

- zucchero gr 875
- acqua 30° 500 g
- tuorli d'uovo gr 625
- lievito naturale gr 1000
- farina 280/300 W g 2000

Lasciare incordare l'impasto e aggiungere:

- tuorli d'uovo gr 500
- acqua a 30° gr 250
- burro 1250 gr.

Impastare gli ingredienti, poi terminare l'impasto e lasciare lievitare dalle 12 alle 15 ore ad una temperatura di c.a. 20°.

Impasto del mattino

Deporre l'impasto della sera precedente nella tuffante e aggiungere:

- farina 280-300 W 500 gr
- tuorli d'uovo 225 gr
- zucchero gr 175
- burro gr 250
- sale 60 gr
- vaniglia 3 bacche
- arancio candito 1500 gr
- uvetta 1000 gr
- cedro candito 500 gr.

Lasciare riposare l'impasto per circa un'ora, poi pezzarlo e metterlo nello stampo. Lasciare lievitare a 30° circa per 6/7 ore e poi cuocere. Il prodotto è cotto quando ha raggiunto 92° al cuore.

Sapevi che abbattere rapidamente la temperatura dopo una fase di lievitazione o a fine cottura può fare davvero la differenza sulla qualità e la resa dei tuoi prodotti lievitati?

Il rapporto tra tradizione e innovazione in cucina è da sempre un tema piuttosto dibattuto.



Our business is enhancing your business

AFINOX
mail info@afinox.com



Mekano Pro: armadio fermalievita, per cicli lievitazioni standardizzabili, sempre sotto controllo.



Infinity Evolution: abbattitore rapido multifunzione. Performance eccellenti con temperature impostabili da -40 a +85°C.

Alcuni falsi miti sono difficili da sfatare. Sono in molti, ad esempio, ad essere ancora convinti che il mondo degli impasti e dei lievitati e processi di modernizzazione siano aspetti difficilmente coniugabili.

La tecnologia può essere molto utile per migliorare e facilitare il tuo lavoro quotidiano. Certamente non devono mancare alcuni ingredienti fondamentali: passione, conoscenza e qualità delle materie prime.

Detto ciò ecco 3 buoni motivi per investire nel tuo nuovo laboratorio 4.0. Sapevi che:

- 1) Materie prime e prodotti lievitati, se abbattuti rapidamente in positivo e lievitati in maniera controllata e graduale, garantiscono prodotti **fragranti più a lungo** e una **superficie perfettamente intatta**.
- 2) Abbattere alcuni impasti e semilavorati prima della cottura può facilitarti enormemente. **Stendere e piegare** diventa un gioco da ragazzi, anche quando le condizioni climatiche nel tuo laboratorio sono critiche.
- 3) Tutti i prodotti abbattuti dopo la cottura hanno un **calo peso inferiore**.

In altre parole? Prodotti più gustosi e maggiore resa!

Se vuoi saperne di più visita il sito Afinox e contattaci per scoprire tutti i vantaggi di Mekano Pro e Infinity Evolution all-in-one: la cella ferma lievitazione e l'abbattitore multifunzione indispensabili per realizzare impasti e prodotti lievitati eccellenti, in ogni stagione.





Pizzeria
ETNA

Il pizzolo dell'Etna di Giuseppe Maccarrone

A cura della redazione

Le pizzerie Etna e Ara dell'Etna a Pedara, un piccolo paese ai piedi del vulcano, ci propongono la rivisitazione di un tradizionale prodotto originario del siracusano: il pizzolo.

Piatto tipico della tradizione contadina della Sicilia sud-orientale, il pizzolo esiste già dalla prima metà del '900 ed ha mediamente un diametro di circa 29-30 cm.

La rielaborazione del Pizzolo di Giuseppe Maccarrone - pizzaiolo dei punti vendita - è caratterizzata nella sua farcitura da mozzarella fior di latte, pesto di pistacchio, granella di Pistacchio di Bronte, salsiccia di suino nero dei Nebrodi, mandorle tostate e scaglie di grana.

Questo pizzolo è realizzato con un impasto indiretto, 80% di farina di semola e 20% Farina 0. Maturazione di 12 ore e lievitazione 12 ore. Cotto nel forno a legna a circa 350° il prodotto risulta croccante all'esterno e molto cremoso all'interno.

IL TUO IMPERO INIZIA ORA. AVE, AVGVSTO®!

ESPONIAMO A

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

22-26 GENNAIO 2022, FIERA DI RIMINI,
HALL B7D7, STAND 003



TEMP. MAX 500°
CON MENO DI 10 KW



STAY GREEN
SENZA LEGNA



RISPARMIO ENERGETICO
SISTEMA BREVETTATO ATS



CUPOLA
PERSONALIZZABILE



AVGVSTO® è il primo forno boutique a energia pulita. Per cuocere ogni tipo di pizza. Per semplificare il tuo lavoro, eliminando il caldo eccessivo con la barriera d'aria Air Trap System. AVGVSTO® 6 e 9 pizze: la tecnologia di oggi nel rispetto della tradizione italiana.



FATTO IN ITALIA. AMATO NEL MONDO.

Il prodotto al centro dell'esperienza



di Domenico Maria Jacobone,
esperto e formatore in ambito
ristorazione, digitalizzazione
e food delivery.

Ho iniziato la mia collaborazione con Pizza e Pasta Italiana circa un anno fa, quando tra dicembre e gennaio nel settore della ristorazione ci si domandava con preoccupazione crescente dopo le chiusure pre natalizie, quali potessero essere gli escamotage per sopravvivere alla Pandemia da Covid 19.

Nei primi mesi del 2021 sono stato coinvolto nell'osservare il cambiamento dei consumatori e nel tradurre ciò che stava accadendo in consigli per i tanti imprenditori che vivevano la crisi dovuta alle chiusure dei ristoranti.

Sviscerando le opportunità sul tema del Food Delivery - che oggi come allora non rappresenta solo una temporanea ancora di salvezza, ma per tanti è diventata una nuova forma di business - in qualche caso ho visto fare la scelta radicale di chi della consegna a domicilio ha fatto la sua unica attività, con successo e rinnovato vigore, dopo aver militato per anni nella ristorazione tradizionale.



Oggi ci troviamo a guardare decisamente più speranzosi il futuro, appare ancora un po' velato dall'ombra di questa pandemia che ha segnato indelebilmente gli ultimi due anni, ma ci ha anche dato nuove consapevolezze. Ad esempio, dopo le riaperture, le persone hanno ripreso ad animare le nostre vie e le nostre città, i clienti della ristorazione sono tornati a sedersi alle nostre tavole con un affetto ed un attaccamento che la precedente e normale quotidianità delle nostre generazioni non aveva mai valorizzato: un punto sul quale insistere per chi ha scelto di occuparsi di ristorazione ed ospitalità.



Allo stesso tempo alcuni imprenditori nel settore della ristorazione ed ancor più in quello della pizzeria, hanno fatto un dietro-front sulle consegne a domicilio, tornando alle vecchie abitudini e perdendo la grande opportunità di assecondare l'immediato futuro che stiamo raggiungendo a grandi passi e che, per certi aspetti, cammina già di fianco a noi da tempo.

La consapevolezza del cambiamento, nel mondo della ristorazione ancor più che in quello dell'ospitalità, sta nel fatto di aver compreso che lo scenario attuale non vede più al centro il ristorante, la pizzeria, un'insegna, il locale o una stella su una guida: oggi il centro della scelta è saldamente occupato dal prodotto.

Le abitudini dei consumatori sono mutate e ci troveremo sempre più ad osservare il cliente che sceglie come gustare la sua pizza o il suo piatto preferito. Scegliendo il ristorante cercherà l'accoglienza, il calore, la professionalità e la cortesia del personale, il conforto del "tavolo abituale", l'autenticità dei profumi e dei sapori esaltati dal contesto: in poche parole la magia conviviale dell'atmosfera di un ristorante. Qualcosa che nessun software potrà replicare, almeno per il momento, anche se da qualche settimana si parla di Metaverso, il mondo virtuale presentato da Facebook. L'alternativa, di solito in mano al nostro consumatore sotto forma di smartphone, sarà quella di decidere ed ordinare via web, app, marketplace, telefonata o WhatsApp il suo piatto preferito. Tutto questo connettendosi al ristorante dalla sua comoda, sicura, accogliente atmosfera domestica. Il cibo manterrà la sua centralità nella serata, ma non sarà più frutto di un'abitudine di consumo o della ricerca del contesto, quanto della precisa scelta di un servizio che gratifichi anima e corpo in egual misura.

Chi avrà investito mettendo al centro della propria attività il cibo avrà maturato l'opportunità di essere protagonista di entrambe le scelte, ma dovrà doppiamente valutare le spese ed i costi ed ottimizzare il lavoro: i costi ed i margini tra la ristorazione tradizionale e la delivery non sono confrontabili. In questo senso vi invito a rileggere i tre passaggi sul food cost che grazie a queste pagine abbiamo provato a far diventare un po' più amichevole.



Proprio questa sera, mentre sto battendo le ultime parole di questo articolo, mi interrogo su "dove" far cadere la mia scelta per la consegna a domicilio. Fuori dalla mia finestra c'è un tempo freddo, uggioso e piovoso. Sinceramente questa sera non sarei mai uscito di casa per andare a gustare la mia pizza preferita, l'opportunità di gustarla ancora calda e fragrante sul mio divano oggi non ha prezzo. Il vostro collega al quale ho fatto il mio ordine, questa sera, al posto di contare un mancato incasso, magari guadagnerà molto più facendo delivery. Il suo vicino di porta, che ha "spento" i servizi di consegna, non sarà sicuramente altrettanto realizzato.



Oltre a questo sguardo opportunistico, il mondo della ristorazione online sta cambiando pelle per adattarsi meglio alla centralità del prodotto: ghost kitchen che diventano anche finestre per asporto, dark kitchen che si occupano di ristorare i rider durante il servizio e di agevolarne le condizioni di lavoro, cloud kitchen che danno a chiunque lo chieda l'opportunità di provare un nuovo business ristorativo senza dover necessariamente aprire un nuovo locale o attrezzare un laboratorio, anzi investendo poche migliaia di euro!

Il mondo delle grandi catene sta già sperimentando da tempo l'espansione in nuove città grazie alle cucine in affitto, con la possibilità di cimentarsi in tentativi ed errori che nella ristorazione convenzionale significherebbero catastrofici fallimenti. In questo momento esiste l'opportunità per gli aspiranti ristoratori o per i più esperti che vogliano mettersi in gioco con una buona idea nel cassetto, di verificare la bontà della propria idea grazie all'opportunità di in una postazione a basso costo nella quale far vivere marchi virtuali.

Immaginate di avverare il sogno nel cassetto di tanti imprenditori che hanno costruito e consolidato il loro nome ed il loro ristorante a livello locale, ma che vorrebbero espandersi in una nuova città a 500km dalla loro cucina: perché non farlo con un'esportazione virtuale del marchio ed una cucina di appoggio?

Spesso e volentieri nella ristorazione si affronta il cambiamento con molta diffidenza, soprattutto nei momenti di crisi nei quali si teme di fare costosissimi errori. Vorrei concludere l'anno trasmettendo la speranza, la positività e le opportunità del momento nel quale stiamo vivendo: abbiamo la possibilità, mai forte come oggi, di sperimentare nuove forme di ristorazione e vivere gli eventuali errori come preziosi insegnamenti senza temerne l'impatto del conto economico.

L'imprenditore che si metterà in gioco come un giovane startupper che scommette sulla sua idea, con il coraggio di puntare sempre più sulla centralità del prodotto, arriverà più facilmente a conquistare nuovi clienti e mercati.



LINEA VITALA. LA FARINA DEL BENESSERE



SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

Vi aspettiamo
dal 22 al 26
gennaio 2022

Vitala, Vitala+ e Vitala Zen, gusto e proprietà benefiche in mescole esclusive

La farina Vitala tipo 2 incontra ingredienti preziosi, mantenendo il germe di grano, le parti crusca e tutti i principi nutrizionali contenuti nel chicco. Per pani, dolci e prodotti da forno innovativi, appetitosi e digeribili.

www.molinivalente.it


MOLINI VALENTE
DAL 1854

FARINE MODERNE

Il cuore dell'Italia è una regione piccola, ricca di verde, tra le poche a non avere confini bagnati dal mare: l'Umbria.

In questa terra ricca di storia e tradizioni legate alla gastronomia, anche la birra artigianale ha trovato una sua dimensione, con produzioni eccellenti riconosciute e premiate in tutto il mondo.

Ad Assisi, una delle città simbolo dell'Umbria, ha sede il **Birrificio dell'Eremo**, creatura nata dalla mente di Enrico Ciani e Geltrude Salvatori Franchi. Il birraio umbro è uno sperimentatore mai domo, capace di affiancare alla linea di birre classiche, ispirate agli stili internazionali, quelle realizzate con lieviti non convenzionali, passando per le lunghe maturazioni in botte e per il confezionamento in lattina.

Continua a pag. 98



di Alfonso Del Forno

Le birre umbre

Buone Feste



Sanfelici

PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ

**Natale sta arrivando e si accende
il clima di festa!**

La Sanfelici Franco srl è lieta di accompagnarvi
con tutti i suoi prodotti in questo mese speciale.
Prodotti **pregiati**, di **alta qualità**, ideali per presentare
ricchi aperitivi nei giorni di festa e per imbandire le
tavole dei **migliori ristoranti**.



SEDE OPERATIVA E SHOWROOM: via Tadesa, 2/A - San Fermo di Piubega (MN)
Tel: 0376 655737 - Fax: 0376 655014 - Email: info@sanfelici.it - vendite1@sanfelici.it

www.sanfelici.it

Illustrazioni
di Antonella Manenti

Una delle birre più semplici da apprezzare è la **Zoe**, keller pils molto elegante al naso grazie alle note maltate che ricordano il miele millefiori e quelle relative al luppolo, molto eleganti. Il sorso è piacevole, con un finale leggermente amaro e una buona secchezza. Di altro calibro è la **Selva**, Italian Grape Ale in cui è utilizzato il mosto di Sauvignon Blanc, il quale regala le note fresche e aromatiche tipiche del vitigno. Con stesso mosto viene realizzata la **Selva Sour**, fermentata nelle botti che avevano precedentemente ospitato il vino prodotto dalle stesse uve.

Spostandoci a Torgiano (Pg), troviamo la **Fabbrica della Birra Perugia**, antico marchio perugino, rilevato da Luana Meola, Matteo Natalini e Antonio Boco. Ai soci fondatori del nuovo corso di Birra Perugia, si è aggregato il mastro birraio Luca Maestrini, che ha reso possibile i sogni di internazionalizzazione delle birre perugine, grazie alle sue capacità tecniche e la continua ricerca della perfezione. Il mondo brassicolo inglese, con le sue varianti americane, sono la fonte d'ispirazione delle etichette prodotte in birrificio.

Una delle più note è la **Calibro 7**, american pale ale dalle avvolgenti note fruttate al naso, date dai sette luppoli

utilizzati, con un sorso piacevole e bevertino. Altra birra che guarda agli Stati Uniti è la **Buffalo Circus**, West Coast Ipa dalle importati note agrumate al naso che si ritrovano anche al sorso, con un buon finale secco ed un elegante amaro. Chi ama le English Ipa classiche può assaggiare la **Suburbia**, molto legata alla tradizione inglese. Interessante anche il **Sidro**, realizzato con succo biologico di mele locali.

A San Giustino (Pg) troviamo il **Birrificio Altotevere**. Daniele Socali, birraio di questa frizzante realtà umbra, ha realizzato un ponte che mette in comunicazione il mondo tradizionale delle birre continentali con quelle più modaiole del momento, ispirate alle produzioni brassicole americane. Una delle birre più richieste è la **Mercy**, Session Ipa molto fresca, dai sentori di frutta tropicale e dalla buona secchezza finale, che contribuisce a rendere questa birra molto bevantina. Salendo di gradazione alcolica, possiamo assaggiare la **Freezo**, birra ispirata alle American Ipa, caratterizzata dalla forte presenza dei luppoli che conferiscono aromi esotici e un buon amaro finale al sorso. Altro esempio di buon uso dei luppoli lo troviamo nella **Noir**, American Porter in cui le note tostate dei malti sono in grande equilibrio con quelle resinose e fruttate dei luppoli americani.

A Norcia (Pg), nel 2012, nasce il **Birrificio Nursia**, all'interno del Monastero di San Benedetto in Monte. Il tragico terremoto del 2016 rase a suolo l'immobile, che ancora oggi è in costruzione. Da allora la birra viene prodotta all'esterno, nel frattempo che si riescano a completare i lavori di ristrutturazione, in parte pagati proprio con i proventi della vendita della birra. Due i prodotti realizzati dai monaci benedettini: la **Bionda** e la **Extra**. La prima è una classica Blond Ale belga, che per la presenza di coriandolo e bucce di limone, propone dei richiami alle blanche, ma con un grado alcolico più elevato. La **Extra** è una Quadrupel molto interessante, dalla grande rotondità che regala sentori fruttati al naso e che sorprende per la struttura del sorso, imponente.

Un marchio che lega la sua produzione al territorio di appartenenza è **Magester**, birrificio con sede a Ferentillo (Tr). Le birre prodotte nel ternano tendono a far conoscere i prodotti tipici di queste zone, con l'utilizzo di materie prime che lo identificano. Un buon esempio in tal senso è la **Merangola**, blanche caratterizzata dalla presenza delle bucce d'arancia merangola, agrume autoctono in via d'estinzione. Altra birra interessante è la **Pepata**, prodotta per il Natale con ingredienti utilizzati anche nei dolci natalizi tipici di queste terre. Come nel panpepato, sono presenti mosto cotto, caffè, miele, pepe, nocchie, uvetta e cacao. Una birra complessa, speziata, rotonda e alcolica, ottima da bere nelle fredde serate invernali.



NEW



CHEF'S SPECIALS

CRISPY COATED

Let your **bite** decide...

Farm Frites presenta **Chef's Specials Crispy Coated**: il nuovo punto di riferimento gustoso **gluten free** in croccantezza! A casa, in viaggio o con delivery, le patate fritte **Chefs Specials Crispy coated** rimangono calde e croccanti, sempre e ovunque. Accetta la sfida crispiness, poi ci farai sapere! **Let your bite decide!**

Chiamaci, saremo lieti di inviarti un campione...



PROSECCO PROSEK



di Giampiero Rorato

UNA DIATRIBA
DA CHIUDERE
IN FRETTA

IL PROSECCO ITALIANO
È PRODOTTO IN MOLTE DECINE
DI MILIONI DI BOTTIGLIE
ED È RICHIESTO IN TUTTO
IL MONDO; IL PROSEK CROATO
È PRODOTTO IN POCHIE MIGLIAIA
DI BOTTIGLIE E CONSUMATO
SOLO IN CROAZIA



In queste ultime settimane gli italiani hanno scoperto che esiste anche il Prosek, vino della Croazia, oltre al Prosecco, vino bianco italiano, per lo più spumante e frizzante, prodotto nel Veneto Orientale con in testa Treviso ed in tutto il Friuli Venezia Giulia.

IL PROSECCO

Per quei pochi nostri lettori che ancora non lo sapessero, ricordiamo che il Prosecco è un vino bianco che nasce da un vitigno denominato "Glera" ed è prodotto in 5 province del Veneto (Treviso, Padova, Venezia, Vicenza e Belluno) e nelle 4 province del Friuli Venezia Giulia (Trieste, Gorizia, Udine e Pordenone).

L'origine del moderno Prosecco - già menzionato in documenti friulani fin dal Medioevo e poi nel Veneto e a Venezia presente già nel XVI secolo - è fatta risalire alle colline trevigiane dove si produce il Prosecco a marchio DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) nelle aree di Conegliano - Valdobbiadene e in quella del Montello e dei Colli Asolani. In tutte le altre aree del Veneto e del Friuli Venezia Giulia si produce un Prosecco DOC che, in provincia di Treviso, prende la qualifica di DOC Treviso, in tutto il resto del territorio può essere qualificato solo come "Prosecco DOC".

Da qualche mese esiste anche il Prosecco Rosé DOC, che si presenta di colore leggermente rosa, grazie alla presenza di una

percentuale di vino rosso (per il disciplinare il Pinot nero) fino a un massimo del 15 per cento.

Infine, per avere il nome Prosecco, il vino deve essere prodotto nel preciso rispetto delle regole scritte nell'apposito disciplinare da uve del vitigno Glera, deve essere solo DOCG o DOC e contenuto in bottiglia. Non esiste per legge il Prosecco sfuso, in taniche o damigiane; in questi casi si chiama Glera come il nome del vitigno.

Infine, un'ultima notizia: il Prosecco spumante è il vino bianco italiano in assoluto più richiesto e venduto nel mondo e rappresenta un reddito fondamentale per i produttori le cui vigne si trovano nelle nove province prima elencate e iscritte in un apposito registro.

IL PROSEK

Mentre il Prosecco nasce da un unico vitigno, il Glera, e solo all'interno di un'area ben definita (le nove province del Veneto e del Friuli Venezia Giulia sopra elencate) e nel rispetto di un ben preciso disciplinare di produzione, il Prosek è un vino prodotto in Croazia con uve diverse, a bacca bianca o anche nera, provenienti per lo più dai seguenti vitigni autoctoni locali: rukatac, vugava, pošip, malvasia istriana, malvasia di Dubrovnik, lasina, babiç, galica o plavac mali e ogni produttore è solito produrlo attingendo a parte delle uve indicate e miscelando i mosti, ciascuno in modo diverso dagli altri. "Il Prosek - ha affermato recentemente la Ministra dell'Agricoltura croata, Marija Vučković - è un termine tradizionale le cui prime menzioni risalgono al 1774, per un

vino da dessert che viene prodotto nell'area a Denominazione di origine protetta che comprende la Dalmazia settentrionale, la Dalmazia centrale e meridionale, Zagora dalmata e Dingac. Sono 30 i produttori impegnati nella produzione del Prosek in Croazia, che viene prodotto in piccolissime quantità di circa 20 ettolitri all'anno (neanche 3.000 bottiglie, ndr) ed è quasi interamente venduto sul mercato nazionale".

Dunque il Prosek è un vino da dessert, ben conosciuto fin dal '700, prodotto in piccole quantità e sconosciuto al di fuori della Croazia.

LA DIATRIBA EUROPEA

È pur vero che il Prosek non fa assolutamente paura né concorrenza al Prosecco italiano, ma riconoscerlo DOC o DOP (Denominazione di Origine Protetta) che è la stessa cosa, crea un precedente pericoloso, poiché nulla assicura che la produzione resti minima come attualmente e che il nome croato del vino non sia in futuro tradotto in italiano, diventando "Prosecco" e venduto all'estero generando confusione a danno del Prosecco DOCG e DOC del Nordest italiano.

Il Prosecco, si afferma in Veneto, non è come il Merlot che può essere prodotto ovunque nel mondo con la qualifica DOC o simile legata a un proprio territorio di produzione - ad es. - Andes Merlot del Cile e Merlot del Piave, che possono avere entrambi delle denominazioni di qualità con l'aggiunta della zona di produzione: le Ande in Cile, le terre del Piave in Italia - poiché il nome Prosecco è legato a due condizioni, che nasca dal vitigno Glera e che sia prodotto all'interno delle nove province indicate e solo in quest'area (ad es. se il vitigno Glera fosse coltivato in Francia il vino ottenuto non potrebbe chiamarsi Prosecco).

Questa particolare caratteristica è stata accolta e approvata a suo tempo dall'Unione Europea ed ora, si dice in Veneto, introdurre un vino Prosek o Prosecco che nasce da vitigni i più diversi, con i mosti variamente miscelati, quindi con le caratteristiche organolettiche e i risultati di gusto e di sapore più diversi avrebbe

solo la capacità di confondere le idee e disturbare fortemente il mercato.

Se poi, - si dice sempre in Veneto - ricordando le quantità di Prosek prodotte citate dalla ministra di Zagabria, se ne fanno pochissime migliaia di bottiglie, perché volere la DOC o DOP europea, danneggiando il mercato del Prosecco, vino storicamente molto più antico ma, soprattutto danneggiando i buoni rapporti tra Italia e Croazia?

Ci permettiamo, infine, di consigliare i nostri lettori che trascorreranno il prossimo anno le ferie nelle spiagge della bella costa dalmata, o a visitare le città di Zara, Spalato, Sebenico o Dubrovnik richiedano nei ristoranti e nelle trattorie dove si fermeranno un bicchierino di Prosek.

Ne resteranno sicuramente soddisfatti.





NUOVO MOLINO - NUOVE FARINE

Una per ogni gusto!

Innovazione, salubrità e attenzione per la qualità sono da sempre stati valori alla base del nostro lavoro. Grazie alle recenti innovazioni tecnologiche, siamo riusciti a valorizzare ulteriormente la performance del nostro molino, ottenendo nuove farine ad alto valore qualitativo: stabili, sicure e altamente performanti.

www.molinosimec.it info@molinosimec.it





Legenda: **D** = Germania; **E** = Spagna, **F** = Francia, **GB** = Inghilterra, **M** = Ungheria; **O** = Austria; **P** = Portogallo.

di Virgilio Pronzati

Termini comuni esteri **RIFERITI** **AL MONDO** **DEL VINO**

Appellation **Controlée**: (F) l'equivalente della nostra Denominazione d'Origine Controllata.

Auslese: (D) significa vendemmia scelta.

Aszù: (M) mosto molto denso ottenuto da uve appassite e bottrizzate. Usato per il Tokaji. Sull'etichetta del Tokaji: 1 Aszù, 2 Aszù ecct.

Babo: (D) mostimetro. Strumento che misura il grado zuccherino nel mosto. Prende il nome dal suo ideatore, direttore della scuola di viticoltura di Klosterneuburg.

Balthazar: (F) contenitore in vetro della capienza di 16 bottiglie di 75 cl. Usato per gli Champagne.

Barrique: (F) botte di legno di rovere di varia capienza: 225 litri nel Bordelais e 228 litri in Bourgogne, dove è anche chiamata *pièce*.

Beerenauslese: (D) significa acini surmaturi e attaccati dalla botrytis cinerea (muffa grigia). Termine messo in etichetta dopo il nome del vino. Sono vini molto dolci e profumati.

Blanc de Blancs: (F) espressione che indica un vino bianco ottenuto da uve bianche. Usato per gli spumanti.

Blanc de Noirs: (F) espressione francese che indica un vino bianco fatto con uve nere. Usato per gli spumanti.

Bodega: (E) cantina.

Bouchon: (F) tappo di sughero.

Bouchonné: (F) vino con odore e sapore di tappo difettoso.

Bouquet: (F) parola che definisce la sensazione olfattiva di un vino giustamente invecchiato.

Brandy: (GB) termine usato

in Italia per i distillati, (convenzione internazionale) in sostituzione di Cognac

Brut: (F) è riferito ad un vino spumante con poca "liqueur d'expédition", cioè molto secco, con pochi grammi di zucchero.

Caudalie: (F) uguale a P.A.I. (Persistenza Aromatica Intensa).

Cave: (F) cantina.

Caveau: (F) piccola cantina.

Caviste: (F) cantiniere.

Chambré: (F) vino portato alla giusta temperatura di servizio.

Champenois: (F) termine che indica il metodo della rifermentazione del vino in bottiglia. Tipico della Champagne.

Charmat: (F) il nome del tecnico che ha dato vita all'omonimo metodo, per la produzione di spumanti in autoclave.

Chateau: (F) equivale a castello esistente, ma il vino prodotto con tale termine deve avere una Denominazione d'origine e provenire solo dalla proprietà.

Chaumwein:

(O) in Austria significa Vini Spumanti.

Climat: (F) vigneto posto in ottima posizione.

Clos: (F) vigneto cintato da un muretto (clos).

Coupage: (F) taglio o mescolanza di due o più vini.

Crémant: (F) un tipo di spumante con minore anidride carbonica.

Cru: (F) specifico vigneto da cui derivano grandi vini.

Cuve close: (F) autoclave.

Cuvée: (F) assemblaggio di due o più vini.

Cuvérie: (F) stoccaggio di botti contenenti vini assemblati.

Decanter: (GB) brocca o caraffa in vetro o cristallo, da decantarvi il vino.





Dégorgement: (F) sboccamento. Fase del metodo champenois che prevede la sboccatura della bottiglia di spumante, per eliminare la feccia originata dai lieviti.

Demi-sec: (F) semi secco.

Dry: (GB) secco.

Dunkel: (D) scuro, termine indicato per il Lagrein.

Edelzwicker: (D) vino alsaziano AOC prodotto con tutte le uve bianche della regione.

Eiswein: (D) vino del ghiaccio. Ottenuto da uve appassite e ghiacciate: dolce e profumato.

Flute: (F) flauto. Bicchiere stretto ed alto con lungo stelo, per spumanti secchi.

Foxy: (GB) volpino. Indica un sentore selvatico, tipico dei vini prodotti da vitigni ibridi americani.

Frappé: (F) vino troppo freddo.

Goudron: (F) catrame. Termine per indicare un vino invecchiato con sentore di liquirizia.

Guéridon: (F) tavolino di servizio, usato spesso dal sommelier.

Jéroboam: (F) contenitore in vetro della capienza di 4 bottiglie da 75 cl., per vini spumanti. Chiamato anche doppio magnum. Poco diffuso.

Kretzer: (D) rosato. Vedi Lagrein.

Liqueur d'expédition: (F) sciroppo di zucchero e vino aggiunto nell'ultima fase del metodo champenois.

Liqueur de tirage: (F) sciroppo di zucchero di canna aggiunto al vino da spumantizzare.

Magnum: (F) contenitore in vetro della capienza di 2 bottiglie da 75 cl.

Mathusalem: (F) contenitore in vetro della capienza di 8 bottiglie da 75 cl. Usato per vini spumanti.

Mousseux: (F) spumante.

Nabuchodonosor: (F) contenitore in vetro della capienza di 20 bottiglie da 75 cl. Usato per gli spumanti.

Nature: (F) vino base per spumanti e vino tranquillo, fermo.

Nuance: (F) sfumatura di colore del vino.

Oechsle: (D) densità del mosto moltiplicato per mille e di cui in seguito si è detratto mille. Esempio: densità del mosto 1,080. Il grado oechsle è: $1,080 \times 1000 - 1000 = 80$. 80° oechsle = 10,6 gradi alcolici circa. 100 oechsle = $13,8^\circ$. I gradi oechsle sono utilizzati in Alsazia, Austria e Germania.

O.I.V.: (F) Office International de la Vigne et du Vin, con sede a Parigi.

Over prof: (GB) termine usato per indicare la forza alcolica di una bevanda.

Pas dosé: (F) spumante senza l'aggiunta della liqueur d'expédition.

Pelure d'oignon: buccia di cipolla. Termine usato per indicare dei vini rosati.

Perlage: (F) bollicine di anidride carbonica in uno spumante.

Pétillant: (F) vivace, effervescente.

Pièce: (F) botte di legno di rovere della capienza di 205 litri in Champagne, e di 228 litri in Bourgogne.

Pourriture Noble: (F) muffa nobile. Sugli acini delle uve che danno origine ai Sauternes.

Pradikatwein: usato in Austria per indicare vini di qualità.

Pupitre: (F) banco. Usata nel metodo champenois. Costituita da due tavole forate a forma di V rovesciata. Vi si fa il remuage, ossia lo scuotimento delle bottiglie, per convogliare i sedimenti verso la bidule.

Puttonyos: (M) gerla o bigoncia che contiene tra i 27 e i 30 litri di mosto Aszù.

Qualitätschaumwein o **Qualitätssekt:** in Austria, indicano Spumanti di Qualità.

Quinta: (P) fattoria, tenuta.

Réhoboam: (F) contenitore in vetro della capienza di 6 bottiglie da 75 cl. Usata per gli spumanti.

Remuage: (F) scuotimento delle bottiglie sulle pupitres.

Rosé: (F) rosato.

Rulander: (D) pinot grigio (sia vitigno che vino).

Salmanazar: (F) contenitore in vetro della capienza di 12 bottiglie da 75 cl. Usato per Champagne e spumanti.

Sekt: (O) termine per indicare gli spumanti in Austria e Germania.

Sève: (F) letteralmente, linfa, umore vitale. Equivale ad abboccato.

Solera: (E) metodo spagnolo per maturare e tagliare vini rinforzati con l'alcol (Sherry).

Sommelier: (F) termine per indicare l'addetto ai vini nei ristoranti e negli alberghi.

Splatese: (D) significa vendemmia tardiva.

Sur lie: (F) letteralmente: sulla feccia. Tecnica per vini bianchi giovani (Muscadet).

Taste-vin: (F) tipico attrezzo d'argento per l'assaggio immediato del vino, in cantine della Borgogna, dove è nato. Lo usa spesso il sommelier.

Terroir: (F) termine con cui si definisce un particolare ambiente: terreno e clima. Usato anche per indicare la provenienza di un vino.

Trocken: (D) secco. Termine usato per gli spumanti.

Trockenbeerenauslese: (D) acini scelti, surmaturi e bottrizzati, tolti dopo che sono diventati secchi. Grande vino dolce tedesco e austriaco.

V.D.L.: (F) Vins De Liqueur: vini liquorosi (vedi vini speciali).

V.D.N.: (F) Vins Doux Naturels: vini dolci naturali.

Vins de Pays: (F) Vini a Indicazione Geografica.

Vins de Table: (F) Vini da tavola.

Vintage: (GB) significa vendemmia o vino pregiato. Usato per il Porto d'annate eccezionali.



SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Scuola di alta formazione professionale.

IL VALORE DELL'ESPERIENZA

OFFERTA FORMATIVA

CORSO BASE

5 giorni - 40 ore

CORSO DI ALTA FORMAZIONE

10 giorni - 80 ore

CORSO COMPLETO SENZA GLUTINE

PIZZERIA, PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

5 giorni - 40 ore

CORSO FORMAZIONE PROFESSIONALE PIZZAIOLO

15/20 giorni - 80 ore

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

2 giorni - 16 ore

PIZZA IN PALA
PIZZA IN TEGLIA
PIZZA NAPOLETANA
PANE IN PIZZERIA
IMPASTI ALTERNATIVI
PIZZA IN PADELLINO
PIZZA E PANE SENZA GLUTINE
PASTA FRESCA
PANETTONE, COLOMBA E FOCACCIA

ISCRIZIONI

+39 366 8210172

INFO@SCUOLAITALIANAPIZZAIOLI.IT

INFORMAZIONI

COORDINAMENTO E SEGRETERIA

Cristina Mandolin

AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

AREA DIDATTICA

Luca Gaccione



CERTIFICATE
N IT 11/0050



www.scuolaitalianapizzaioli.it

Sta arrivando...



5, 6 e 7 aprile



**Iscrizioni aperte
dal 1° dicembre**

REGOLAMENTO ED ISCRIZIONI:
www.campionatomondialede lapizza.it

29ª edizione



**Campionato
Mondiale
della Pizza**

Palaverdi, Parma

CONTATTI:
info@campionatomondialede lapizza.it
Tel 0421 83148

E dopo cena? Un sorso di distillato come ai vecchi tempi

di Giampiero Rorato



Si dice con sempre maggior insistenza che dopo questa pandemia non sarà più come prima, proprio come è successo alla fine della seconda guerra mondiale quando, in meno di un decennio, la vita degli italiani è profondamente cambiata, il mondo contadino è quasi scomparso, è cresciuto velocemente il mondo operaio, così come è aumentata la scolarizzazione assieme a molte altre cose.

Ci sono tuttavia, pur nel forte cambiamento avvenuto in quegli anni, delle tradizioni che hanno resistito al volgere dei tempi, rimaste perché ritenute utili, anche se apparentemente frivole e poco importanti.

Penso a quando nelle case di campagna si produceva la grappa clandestinamente e la si usava anche come medicina, disinfettante, contro il mal di denti, l'indigestione, ecc. Soprattutto veniva bevuta la sera dagli uomini che avevano già fatto il servizio militare, un bicchierino o anche mezzo bicchiere, dopo la cena, quando s'intrecciavano i discorsi nelle stalle di campagna o attorno a tavole ben preparate nelle case della buona borghesia. Il finale di serata era segnato da qualche sorso di buona grappa che aiutava la digestione, favoriva il rapporto umano e poi aiutava a prendere sonno.

Lo stesso avveniva nelle trattorie che, proprio negli anni del dopoguerra, stavano affinandosi e in numero crescente diventavano ristoranti. In quei locali non mancava mai il digestivo, soprattutto una grappa elaborata dalla moglie dell'oste o del ristoratore che aggiungeva al distillato qualche erba aromatica o delle bacche, o dei chicchi di caffè o germogli di pino mugo o altro ancora e in quelle occasioni era un bel discutere dei prodotti che i commensali conoscevano ed esprimevano pareri sulla vita del paese e la serata terminava gioiosamente.



Grappe, brandy, cognac

Gli anni 50 e 60 del dopoguerra videro un progressivo abbandono delle campagne e una forte crescita delle città, con apertura di nuovi ristoranti, con sale per i matrimoni e locali per il ballo e il divertimento. Ci fu una forte crescita anche nella produzione di distillati nelle vecchie distillerie di paese e in quelle più moderne, in particolare di grappe sempre più raffinate da vinacce miste o da monovitigno, fresche o leggermente invecchiate e brandy italiano prodotto lasciando lentamente maturare per anni la grappa in botti di rovere nelle cantine di diverse distillerie. Si intensificò pure l'importazione di distillati esteri; cognac, armagnac, vodka, whisky, rum, presenti sia in diverse case borghesi e serviti in occasione di pranzi o cene allargate e soprattutto nei ristoranti portati in tavola dopo il caffè. Ed ecco far bella mostra di sé nelle vetrine o nell'angolo bar dei ristoranti un gran numero di distillati italiani, russi, polacchi, francesi, inglesi, caraibici, costringendo i clienti a restare a tavola ancora un po'.

Questa era la tradizione fino a non molti anni fa ed aveva il pregio di rinsaldare, con un bicchierino o un ballon in mano, i rapporti tra i commensali, consolidando amicizie e creandone di nuove.



Lo scorrere del tempo

Come passano gli anni e si arriva al nuovo secolo la vita si fa più frenetica, bisogna correre, non c'è tempo per fermarsi, a mezzogiorno c'è sempre meno gente nei ristoranti o bisogna pranzare leggeri perché si deve tornare subito al lavoro. Poi, a causa di qualche esagerazione, anche queste in aumento, arriva la legge della proibizione di bere alcolici per chi guida una macchina. Pian piano ci si abitua, ma anche questo è stato un colpo alla tradizione.

E ora la pandemia?

Come sarà il domani?

Se è vero che non sarà più come prima e lo sappiamo, tuttavia non abbiamo nessun globo di cristallo capace di mostrarci il futuro. Sappiamo che molte cose cambieranno rispetto al passato, anche per le pressanti campagne salutistiche, tuttavia credo che ritroveremo certe esperienze che abbiamo perso, fra cui il piacere della compagnia degli amici con i quali condividere una serata in pizzeria o in ristorante. C'è bisogno di riscoprire i valori umani e sociali che tocchiamo con e li sentiamo importanti quando siamo in una bella compagnia e abbiamo bisogno di trovarci tra amici, tra famiglie vicine, con i parenti o con colleghi di lavoro con cui abbiamo sintonia.

E in questi casi? Non basta una pizza o un pranzo o una cena in una bella trattoria di paese o in un elegante ristorante perché c'è la voglia di parlare, di raccontarci, di rievocare ricordi comuni e l'incontro a tavola non si conclude mangiata la pizza o il dessert in ristorante. Perché vien la voglia di fare come ai vecchi tempi che magari non abbiamo vissuto. Ecco allora una persona saggia che suggerisce un sorso di un ottimo distillato, o una grappa italiana, e ce ne sono di eccezionali. O un raffinato e raro distillato di frutta (penso al grande Vittorio Capovilla di Rosà, Vicenza), o ricordando una vacanza ai Caraibi risentire il profumo e l'aroma del rum che qualcuno dei presenti ha assaggiato sul posto o, seguendo la tradizione degli antichi signorotti, prender in mano un ballon ben riscaldato e centellinare, piano piano, qualche sorso di cognac.

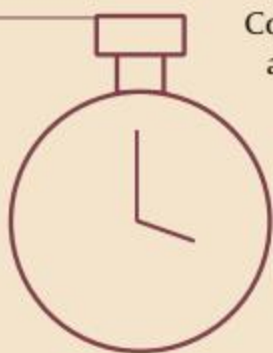
Ci sono tradizioni da non perdere e questa è una delle più importanti e piacevoli, anche in pizzeria, se il bravo pizzaiolo, e ce ne sono tanti, s'avvicina al tavolo con una bella proposta..

Contratto di lavoro a tempo determinato

dell'Avv.
Manuela Viscardi

www.carontelaw.com

A volte è necessario qualcuno solo per un breve periodo di tempo, senza troppo coinvolgimento e aspettative a lungo termine. Ecco che quindi il contratto a tempo determinato può aiutarci: fornisce la possibilità di sopperire a un periodo dove le esigenze sono molte ma limitate, seppur rispettando i limiti di legge. Questo perché il contratto a tempo determinato non è il preferito dal legislatore e, quindi, anche la sua convenienza economica non è così alta.



Con il D.lgs. n. 18 del 15 giugno 2015, agli articoli 19-29, si è inteso risistemare la normativa e primo requisito tra tutti, l'apposizione del termine deve risultare da atto scritto, a meno che la durata del rapporto lavorativo non superi i 12 giorni. Successivamente, il D.L. 87 del 12 luglio 2018, convertito con modificazioni in Legge 96/2018, ha fissato a 12 mesi il termine massimo per la durata del contratto, prevedendo però la possibilità di estendere questo limite a 24 mesi in 3 casi specifici e che devono essere dimostrabili da parte del datore:

- esigenze temporanee e oggettive, estranee all'ordinaria attività
- sostituzione di altri lavoratori (vietato però per lavoratori in sciopero, se nell'azienda nei mesi precedenti sono stati fatti licenziamenti collettivi, se viene applicata la cassa integrazione guadagni o se il datore non ha redatto il documento di valutazione dei rischi)
- Esigenze connesse a incrementi temporanei, significativi e non programmabili, dell'attività ordinaria

Dunque, complessivamente, il contratto a tempo determinato non può avere una durata superiore a 24 mesi, a meno che il contratto collettivo nazionale di categoria non preveda diversamente.

Qualora il contratto proseguisse oltre i termini di scadenza pattuiti, avverrà la trasformazione di quest'ultimo in contratto a tempo indeterminato. E attenzione perché il contratto può essere impugnato dal dipendente entro 180 giorni dalla sua cessazione e, nel caso in cui il giudice decida per la sua illegittimità, potrà essere liquidata anche un'indennità compresa tra le 2,5 e le 12 mensilità.

Peraltro, i lavoratori assunti per almeno 6 mesi con contratto a tempo determinato possono far valere il diritto di precedenza per le assunzioni delle stesse mansioni a tempo indeterminato.

La pandemia ha avuto un notevole impatto sulla normativa dei contratti a tempo determinato, nonché loro proroga o rinnovo: infatti, è stato possibile derogare all'art. 20 D.lgs. 81/2015 che vietava la stipula di questi contratti in caso di *“sospensione del lavoro o una riduzione dell'orario in regime di cassa integrazione guadagni”*.



Attualmente, inoltre, è possibile rinnovare i contratti senza il rispetto del periodo di “Stop & Go” (10-20 giorni), nonché di evitare l'apposizione della causale, ed il decreto legge 146/2021 ha prorogato tale possibilità oltre al 31.12.2021 se il tutto venisse confermato al momento della conversione in Legge.

pizzAway®

IL MODO PIÙ
COMODO
DI **PORTARE
LA PIZZA**



FACILE DA USARE



Provala anche tu... telefona al **0832.931184**
oppure E mail: **info@newplast.eu**

È MODELLO E MARCHIO REGISTRATO DI



73043 Copertino (LE) Italy
Zona Industriale
tel. +39 0832 931184
fax +39 0832 935458
www.newplast.eu

METTI IN MOSTRA LE TUE ABILITA'

ALL' INTERNATIONAL PIZZA EXPO



UNA PROVA DI ABILITA' IN BEN 5 DIVERSE
CATEGORIE PER I PIZZAIOLI

NOVITA' 2022!

CAMPIONATO PER I TEAM DI PIZZA NAPOLETANA
CAMPIONATO PER I TEAM DI PIZZA AMERICANA

RITORNA NEL 2022!

PIZZA NAPOLETANA/STG



REGISTRATI ORA ED OTTERAI IL 50%
DI SCONTO USANDO IL CODICE **PIZPA50** SUL
SITO PIZZAEXPO.COM

**22-24
MARZO
2022**

INTERNATIONAL
PIZZA EXPO
& CONFERENCE

— LAS
VEGAS
NEVADA

RISPARMIA
FINO AL 74%

NUOVA INDUSTRIA 4.0



TOUCH SCREEN
Funzionalità e
semplicità in un touch.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1: Pizzeria,
Pasticceria, Panetteria.



ERGONOMIC OPEN
Sportelli frontali
controbilanciati.



HEATING SPEED
Ultra velocità di
riscaldamento.

SIMULAZIONE COSTO SU UNA SPESA DI 10.000€
MENO IL CREDITO D'IMPOSTA 4.0: - 5.000€
MENO L'AMMORTAMENTO ORDINARIO: - 2.400€
COSTO FINALE EFFETTIVO SOSTENUTO: 2.600€

Con i nuovi incentivi statali paghi **il tuo nuovo forno 1/4 del prezzo**
con un risparmio effettivo **fino al 74%**, applicabile su tutti i nostri
forni modulari con comando **touch screen** e **APP dedicata**.



BULL Design: Raffaele Gerardi



DIAMOND Design: Matteo Beraldi



VISOR Design: Lorenzo Remedt

Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it


ITALFORNI

SEGUI LA COMPETITION SUI NOSTRI SOCIAL



**PIZZA
BIT**

competition

2021



MEDIA PARTNER



PARTNER TECNICO



Dal 22 al 26 Gennaio 2022 vi aspettiamo a **Sigep, PAD. B5 STAND 053**